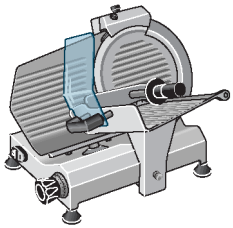
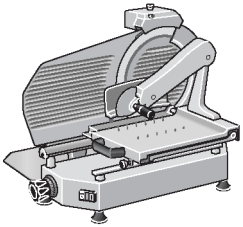
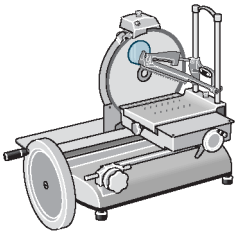


H/220 - H/250 - HS/250 - H/275
H/300 - HS/300 - HL/300
H/330 - H/350 - H/370



V/250 - V/300 - V/330 - V/350
V/370 - K/300 - K/330
K/350 - K/370



VV/300 - VV/350

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**

CE

MOD030V03

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.
Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.
La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.
Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.
Please read the safety instructions and strictly follow them.
However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.
Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.
Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.
La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.
Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.
Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.
Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.
Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.
La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.
Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.
Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.
De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.
Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

Scopo del manuale 3
Identificazione costruttore e apparecchiatura 3
Modalità di richiesta assistenza 4
Disposizioni di sicurezza.....4
Segnali di sicurezza e informazione 6
Disposizioni per disimballo, movimentazione e installazione.....6

AFFETTATRICI A GRAVITA H - HS - HL

Descrizione generale apparecchiatura ...8
Caratteristiche tecniche 9
Descrizione comandi.....10
Consigli per l'uso.....10
Pulizia apparecchiatura.....11
Ricerca guasti 12

AFFETTATRICI VERTICALI K - V

Descrizione generale apparecchiatura .14
Caratteristiche tecniche 15
Descrizione comandi.....16
Consigli per l'uso.....16
Pulizia apparecchiatura.....17
Ricerca guasti 18

AFFETTATRICI A VOLANO

Descrizione generale apparecchiatura .20
Caratteristiche tecniche 21
Consigli per l'uso.....22
Pulizia apparecchiatura.....23
Ricerca guasti 24

IT

IT

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

Cautela - Avvertenza

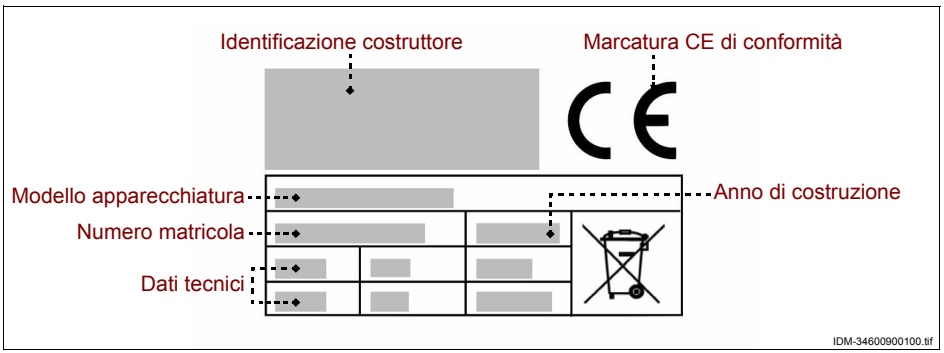
Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

– Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

– Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.

– Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.

– Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.

– Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.

– Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.

– In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.

– Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.

– Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).

– L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

– L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.

– Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore

– I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.

– Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.
Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.

Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

– L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.
In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.
Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

– La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

– L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.

– Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– L'affettatrice è un'apparecchiatura progettata e costruita per affettare prodotti alimentari (salumi, prosciutti, ecc.) destinati all'alimentazione delle persone.

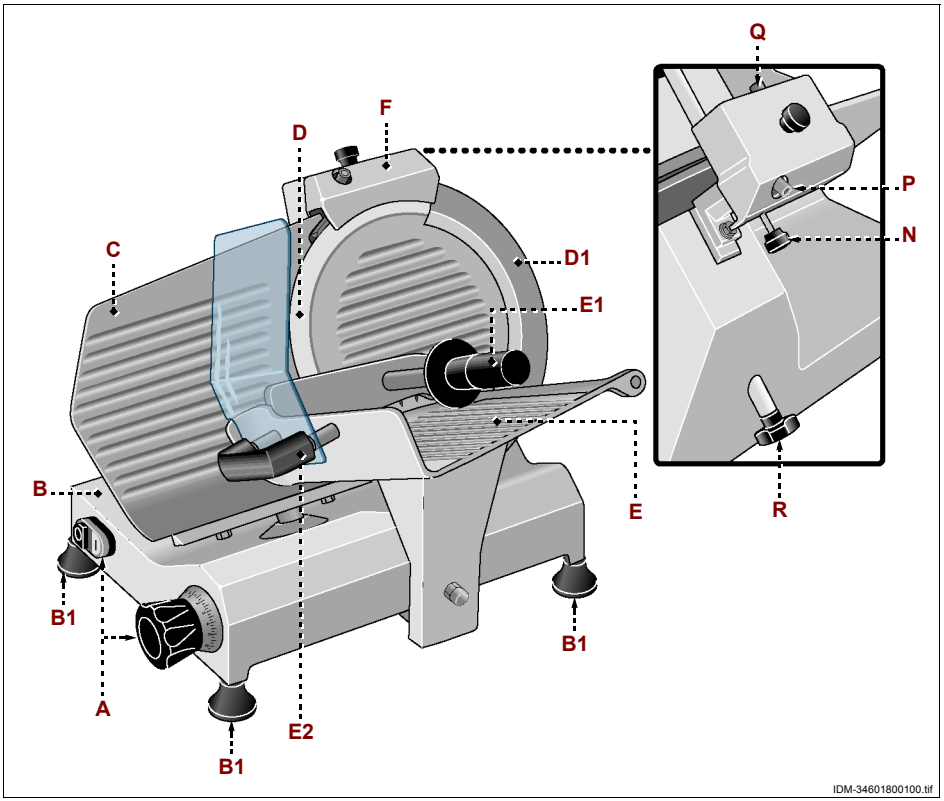
– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

– L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione e la sicurezza di esercizio.

IT

L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
B) Basamento: è equipaggiato con un piano raccoglitore, per depositare il prodotto alimentare affettato, e con piedini d'appoggio **(B1)** per livellare l'apparecchiatura.
C) Vela: serve per determinare lo spessore del prodotto alimentare.
D) Lama di taglio: è equipaggiata con un coprilama **(D1)** e con un parafetta per favorire il distacco del prodotto dalla lama.
E) Carrello: supporta il prodotto alimentare ed è equipaggiato con l'impugnatura **(E2)**, per far scorrere il carrello, e con il dispositivo pressaprodotto **(E1)** per mantenere fermo il prodotto da affettare.
F) Gruppo affilatura: è equipaggiato con due mole abrasive e serve per affilare la lama di taglio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Potenza	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Diametro lama	mm	220	250		275
Spessore di taglio	mm	0÷15			
Taglio utile	mm	190x130	220x165		205x185
Dimensioni piano raccoglitore	mm	410x290	450x300		
Dimensioni apparecchiatura	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Dimensioni imballo	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Peso netto	kg	14	17		18
Tipo di installazione	Installazione a banco				
Livello di rumorosità	dB(A)	< 70			

Descrizione	*Unità di misura*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Potenza	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Diametro lama	mm	300			330	350	370
Spessore di taglio	mm	0÷15					
Taglio utile	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
Dimensioni piano raccoglitore	mm	480x350		550x410		600x430	
Dimensioni apparecchiatura	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Dimensioni imballo	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Peso netto	kg	24		31	32	36	37
Tipo di installazione	Installazione a banco						
Livello di rumorosità	dB(A)	< 70					

DESCRIZIONE COMANDI

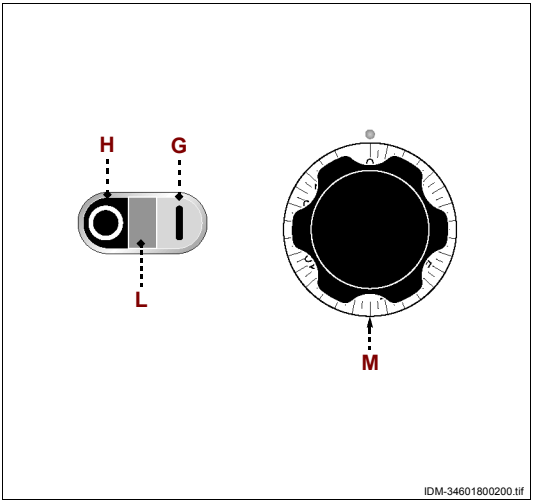
L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

G) Pulsante: serve per attivare il funzionamento della lama di taglio.

H) Pulsante: serve per disattivare il funzionamento della lama di taglio.

L)Spia luminosa: accesa segnala che la lama di taglio è in funzione.

M) Manopola: serve per regolare lo spessore della fetta da tagliare.



IT

CONSIGLI PER L'USO

1 - Verificare che la manopola **(M)** sia in posizione "0".
2 - Arretrare completamente il carrello **(E)** e sollevare completamente il pressaprodotto **(E1)**.
3 - Appoggiare il prodotto alimentare sul carrello e bloccarlo con il pressaprodotto.
4 - Ruotare la manopola **(M)** per regolare lo spessore della fetta.
5 - Premere il pulsante **(G)** per attivare il funzionamento della lama di taglio.
6 - Far scorrere lentamente avanti e indietro il carrello **(E)**, tramite l'impugnatura **(E2)**, per affettare il prodotto.

Importante

Per evitare il rischio di taglio e assicurare l'igiene, utilizzare appositi utensili per prelevare le fette di prodotto.

7 - Al termine del taglio ruotare la manopola **(M)** in posizione "0", arretrare completamente il carrello **(E)** e premere il pulsante **(H)** per arrestare la lama di taglio.

Al fine di mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza e garantire una più lunga durata d'esercizio e il mantenimento costante dei requisiti di sicurezza, seguire i consigli elencati.

– Non fare funzionare la lama di taglio a vuoto.
– Non utilizzare l'apparecchiatura in modo continuo (massimo 15÷18 minuti), per evitare il surriscaldamento del motore elettrico.

– Periodicamente (ogni settimana), pulire dai residui le guide di scorrimento del carrello **(E)** e del pressaprodotto **(E1)** e lubrificarle con l'olio fornito in dotazione.
– Effettuare l'affilatura della lama di taglio **(D)** non appena si riscontra che il prodotto non viene affettato correttamente.

Per affilare la lama di taglio, indossare guanti di protezione (per evitare pericoli di taglio alle mani) e procedere nel modo indicato.

1 - Scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione elettrica.
2 - Pulire accuratamente la lama di taglio con prodotti detergenti per uso alimentare, risciacquarla ed asciugarla.
3 - Allentare il pomello **(N)** e sollevare il gruppo affilatura **(F)**.
4 - Ruotare il gruppo affilatura di 180°, abbassarlo fino a centrare le mole rispetto alla lama di taglio e serrare il pomello **(N)**.
5 - Collegare la spina alla presa dell'alimentazione elettrica.
6 - Premere il pulsante **(G)** per attivare il funzionamento della lama di taglio e mantenere premuto il bottone **(P)** (30÷40 secondi) per affilare la lama. Al termine, rilasciare il bottone e premere il pulsante **(H)** per arrestare il funzionamento della lama.
7 - Premere nuovamente il pulsante **(G)** e mantenere premuti i bottoni **(P-Q)** (massimo 3÷4 secondi) per effettuare la sbavatura della lama. Al termine, rilasciare i bottoni e premere il pulsante **(H)** per arrestare il funzionamento della lama.
8 - Svitare il pomello **(N)** e sfilare il gruppo affilatura **(F)**.
9 - Pulire le mole con uno spazzolino imbevuto di alcool.
10 - Rimontare il gruppo affilatura nella posizione originaria e avvitare il pomello **(N)**.

IT

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale oppure scollegare la presa elettrica.

1 - Ruotare la manopola **(M)** in posizione "0".
2 - Svitare completamente la manopola **(R)** e smontare il coprilama **(D1)**.
3 - Pulire la superficie anteriore e posteriore della lama con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Per pulire la lama di taglio, indossare guanti di protezione (per evitare pericoli di taglio alle mani) e prestare attenzione a non toccare il bordo affilato.

4 - Lavare il coprilama con detergenti per uso alimentare, risciacquarlo ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo.
5 - Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.
6 - Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

Importante

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

IT

Qualora si verificassero delle anomalie non riportate in tabella, l'utilizzatore potrà segnalarle al costruttore in modo da contribuire attivamente allo sviluppo di nuove soluzioni e migliorie tecniche e costruttive.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non si avvia.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Verificare che il collegamento all'alimentazione elettrica sia corretto.
		Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Coprilama non montato correttamente	Verificare il corretto montaggio
L'apparecchiatura non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo per apparecchiature con alimentazione elettrica trifase).	Il motore elettrico funziona con corrente monofase.	
	Avaria al circuito di alimentazione elettrica	Arrestare l'apparecchiatura e far controllare da un tecnico esperto il circuito di alimentazione elettrica.

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
Il senso di rotazione della lama non è corretto (solo per apparecchiature con alimentazione elettrica trifase).	I cavi delle fasi di alimentazione elettrica dell'apparecchiatura non sono collegati in modo corretto.	Far effettuare l'inversione dei cavi elettrici da parte di un tecnico esperto.
L'apparecchiatura si avvia ma la spia luminosa non si accende.	Spia luminosa guasta.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Durante il funzionamento l'apparecchiatura vibra, il motore elettrico si surriscalda e si avverte un cattivo odore.	Motore elettrico o gruppo di trasmissione in avaria.	Agire sull'apposito tendicinghia (collocato sotto al basamento, accanto al motore) per tensionare la cinghia. Se il problema persiste, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Durante il funzionamento la velocità di rotazione della lama di taglio diminuisce e/o tende ad arrestarsi.	Gruppo di trasmissione in avaria.	Agire sull'apposito tendicinghia (collocato sotto al basamento, accanto al motore) per tensionare la cinghia. Se il problema persiste, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Il prodotto alimentare non viene tagliato correttamente (è "strappato" e/o di forma irregolare).	Lama di taglio non affilata.	Effettuare l'affilatura della lama
	Lama di taglio usurata	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
La lama di taglio non risulta affilata correttamente.	Le mole del gruppo affilatura sono usurate.	Far sostituire le mole dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Il carrello non scorre regolarmente.	Lubrificazione della guida insufficiente	Lubrificare la guida del carrello.
Il pulsante di arresto non funziona.	Circuito elettrico di comando in avaria.	Scollegare la spina dalla presa elettrica e contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

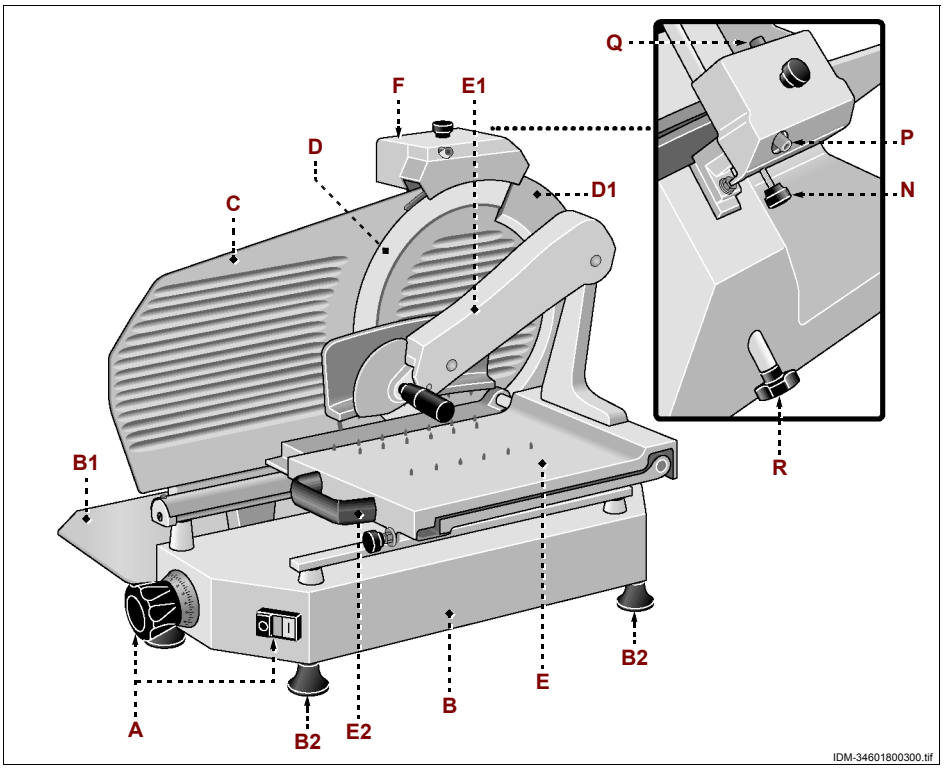
– L'affettatrice è un'apparecchiatura progettata e costruita per affettare prodotti alimentari (salumi, prosciutti, ecc.) destinati all'alimentazione delle persone.

– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

– L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione e la sicurezza di esercizio. Su richiesta, i modelli possono essere equipaggiati con un apposito carrello per il taglio della carne.

L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Basamento: è equipaggiato con un piano raccoglitore **(B1)**, per depositare il prodotto alimentare affettato, e con piedini d'appoggio **(B2)** per livellare l'apparecchiatura.

C) Vela: serve per determinare lo spessore del prodotto alimentare.

D) Lama di taglio: è equipaggiata con un coprilama **(D1)** e con un parafetta per favorire il distacco del prodotto dalla lama.

E) Carrello: supporta il prodotto alimentare ed è equipaggiato con l'impugnatura **(E2)**, per far scorrere il carrello, e con il dispositivo pressaprodotto **(E1)** per mantenere fermo il prodotto da affettare.

F) Gruppo affilatura: è equipaggiato con due mole abrasive e serve per affilare la lama di taglio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**V/250**	**V/300**	**V/330**	**V/350**	**V/370**
Potenza	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diametro lama	mm	250	300	330	350	370
Spessore di taglio	mm	0÷15				
Taglio utile	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Dimensioni piano raccoglitore	mm	470x370	550x370	610x460		
Dimensioni apparecchiatura	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Dimensioni imballo	mm	700x630x630	780x650x720			
Peso netto	kg	24	35	44	45	46
Tipo di installazione	Installazione a banco					
Livello di rumorosità	dB(A)	< 70				

Descrizione	*Unità di misura*	**K/300**	**K/330**	**K/350**	**K/370**
Potenza	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diametro lama	mm	300	330	350	370
Spessore di taglio	mm				
Taglio utile	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Dimensioni piano raccoglitore	mm	570x470		660x540	
Dimensioni apparecchiatura	mm	710x550x610		820x650x640	
Dimensioni imballo	mm	700x620x700		820x720x760	
Peso netto	kg	35	36	43	46
Tipo di installazione	Installazione a banco				
Livello di rumorosità	dB(A)	< 70			

DESCRIZIONE COMANDI

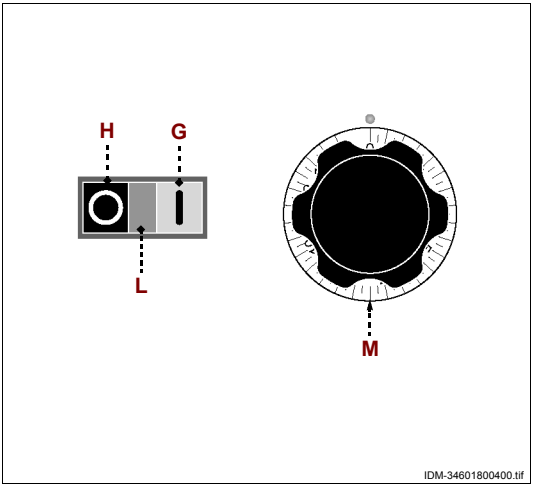
L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

G) Pulsante: serve per attivare il funzionamento della lama di taglio.

H) Pulsante: serve per disattivare il funzionamento della lama di taglio.

L)Spia luminosa: accesa segnala che la lama di taglio è in funzione.

M) Manopola: serve per regolare lo spessore della fetta da tagliare.



IT

CONSIGLI PER L'USO

1 - Verificare che la manopola **(M)** sia in posizione "0".

2 - Arretrare completamente il carrello **(E)** e sollevare completamente il pressaprodotto E1.

3 - Appoggiare il prodotto alimentare sul carrello e bloccarlo con il pressaprodotto.

4 - Ruotare la manopola **(M)** per regolare lo spessore della fetta.

Se l'apparecchiatura è equipaggiata con il carrello per il taglio della carne, prima di utilizzarla è necessario smontare il coprilama e il parafette.

5 - Premere il pulsante **(G)** per attivare il funzionamento della lama di taglio.

6 - Far scorrere lentamente avanti e indietro il carrello **(E)**, tramite l'impugnatura **(E2)**, per affettare il prodotto.

Importante

Per evitare il rischio di taglio e assicurare l'igiene, utilizzare appositi utensili per prelevare le fette di prodotto.

7 - Al termine del taglio ruotare la manopola **(M)** in posizione "0", arretrare completamente il carrello **(E)** e premere il pulsante **(H)** per arrestare la lama di taglio.

Al fine di mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza e garantire una più lunga durata d'esercizio e il mantenimento costante dei requisiti di sicurezza, seguire i consigli elencati.

– Non fare funzionare la lama di taglio a vuoto.
– Non utilizzare l'apparecchiatura in modo continuo (massimo 15÷18 minuti), per evitare il surriscaldamento del motore elettrico.
– Periodicamente (ogni settimana), pulire dai residui le guide di scorrimento del carrello **(E)** e del pressaprodotto **(E1)** e lubrificarle con l'olio fornito in dotazione.
– Effettuare l'affilatura della lama di taglio **(D)** non appena si riscontra che il prodotto non viene affettato correttamente.

Per affilare la lama di taglio, indossare guanti di protezione (per evitare pericoli di taglio alle mani) e procedere nel modo indicato.

1 - Scollegare la spina dalla presa dell'alimentazione elettrica.
2 - Pulire accuratamente la lama di taglio con prodotti detergenti per uso alimentare, risciacquarla ed asciugarla.
3 - Allentare il pomello **(N)** e sollevare il gruppo affilatura **(F)**.
4 - Ruotare il gruppo affilatura di 180°, abbassarlo fino a centrare le mole rispetto alla lama di taglio e serrare il pomello **(N)**.
5 - Collegare la spina alla presa dell'alimentazione elettrica.
6 - Premere il pulsante **(G)** per attivare il funzionamento della lama di taglio e mantenere premuto il bottone **(P)** (30÷40 secondi) per affilare la lama. Al termine, rilasciare il bottone e premere il pulsante **(H)** per arrestare il funzionamento della lama.
7 - Premere nuovamente il pulsante **(G)** e mantenere premuti i bottoni **(P-Q)** (massimo 3÷4 secondi) per effettuare la sbavatura della lama. Al termine, rilasciare i bottoni e premere il pulsante **(H)** per arrestare il funzionamento della lama.
8 - Svitare il pomello **(N)** e sfilare il gruppo affilatura **(F)**.
9 - Pulire le mole con uno spazzolino imbevuto di alcool.
10 - Rimontare il gruppo affilatura nella posizione originaria e avvitare il pomello **(N)**.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale oppure scollegare la presa elettrica.

1 - Ruotare la manopola **(M)** in posizione "0".
2 - Svitare completamente la manopola **(R)** e smontare il coprilama **(D1)**.
3 - Pulire la superficie anteriore e posteriore della lama con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Per pulire la lama di taglio, indossare guanti di protezione (per evitare pericoli di taglio alle mani) e prestare attenzione a non toccare il bordo affilato.

4 - Lavare il coprilama con detergenti per uso alimentare, risciacquarlo ed asciugarlo accuratamente prima di rimontarlo.

5 - Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

6 - Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

Importante

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Qualora si verificassero delle anomalie non riportate in tabella, l'utilizzatore potrà segnalarle al costruttore in modo da contribuire attivamente allo sviluppo di nuove soluzioni e migliorie tecniche e costruttive.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non si avvia.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Verificare che il collegamento all'alimentazione elettrica sia corretto.
		Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Coprilama non montato correttamente	Verificare il corretto montaggio

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non si avvia e si avverte un rumore continuo simile ad un ronzio (solo per apparecchiature con alimentazione elettrica trifase).	Il motore elettrico funziona con corrente monofase.	
	Avaria al circuito di alimentazione elettrica	Arrestare l'apparecchiatura e far controllare da un tecnico esperto il circuito di alimentazione elettrica.
Il senso di rotazione della lama non è corretto (solo per apparecchiature con alimentazione elettrica trifase).	I cavi delle fasi di alimentazione elettrica dell'apparecchiatura non sono collegati in modo corretto.	Far effettuare l'inversione dei cavi elettrici da parte di un tecnico esperto.
L'apparecchiatura si avvia ma la spia luminosa non si accende.	Spia luminosa guasta.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Durante il funzionamento l'apparecchiatura vibra, il motore elettrico si surriscalda e si avverte un cattivo odore.	Motore elettrico o gruppo di trasmissione in avaria.	Agire sull'apposito tendicinghia (collocato sotto al basamento, accanto al motore) per tensionare la cinghia. Se il problema persiste, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Durante il funzionamento la velocità di rotazione della lama di taglio diminuisce e/o tende ad arrestarsi.	Gruppo di trasmissione in avaria.	Agire sull'apposito tendicinghia (collocato sotto al basamento, accanto al motore) per tensionare la cinghia. Se il problema persiste, contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
Il prodotto alimentare non viene tagliato correttamente (è "strappato" e/o di forma irregolare).	Lama di taglio non affilata.	Effettuare l'affilatura della lama
	Lama di taglio usurata	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
La lama di taglio non risulta affilata correttamente.	Le mole del gruppo affilatura sono usurate.	Far sostituire le mole dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Il carrello non scorre regolarmente.	Lubrificazione della guida insufficiente	Lubrificare la guida del carrello.
Il pulsante di arresto non funziona.	Circuito elettrico di comando in avaria.	Scollegare la spina dalla presa elettrica e contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– L'affettatrice a volano è un'apparecchiatura ad azionamento manuale, progettata e costruita per affettare prodotti alimentari (salumi, prosciutti, ecc.) destinati all'alimentazione delle persone.

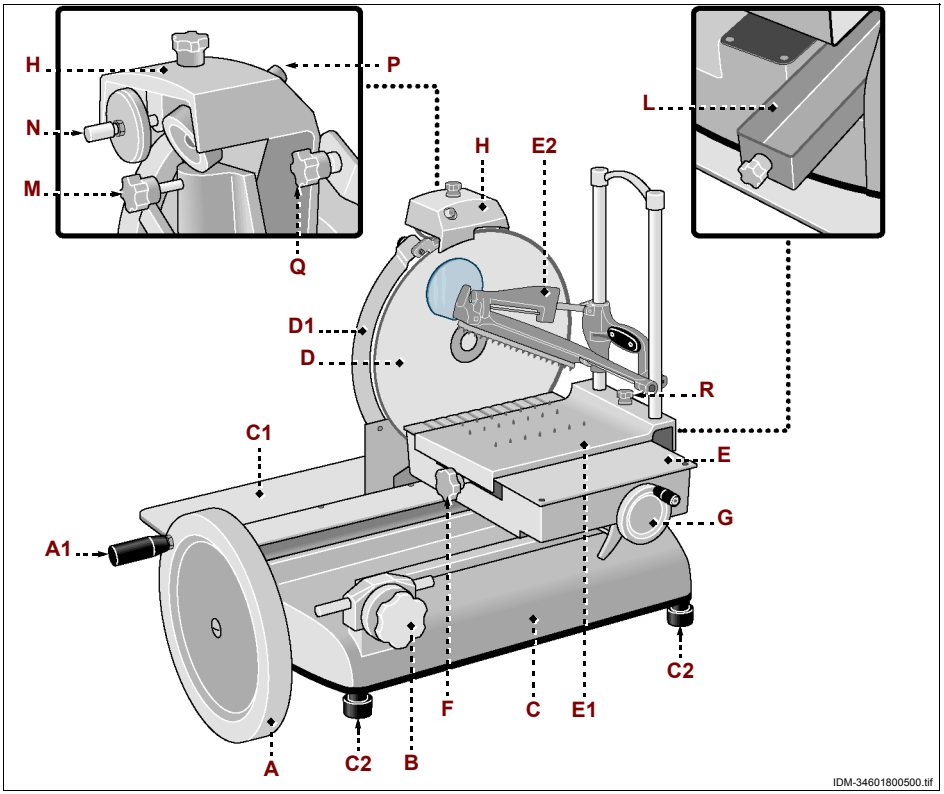
– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

IT

– L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione e la sicurezza di esercizio.

L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Volano: è equipaggiato con un'impugnatura per azionare la lama di taglio e il carrello.

B) Manopola: serve per regolare lo spessore della fetta da tagliare.

C) Basamento: è equipaggiato con un piano raccoglitore **(C1)**, per depositare il prodotto alimentare affettato, e con piedini d'appoggio **(C2)** per livellare l'apparecchiatura.

D) Lama di taglio: è equipaggiata con un coprilama **(D1)** e con un parafetta per favorire il distacco del prodotto dalla lama.

E) Carrello: supporta il prodotto alimentare ed è equipaggiato con un piatto d'appoggio **(E1)**, che scorre trasversalmente per avvicinarsi alla lama di taglio, e con il dispositivo pressaprodotto **(E2)** per mantenere fermo il prodotto da affettare.

F) Manopola: serve per azionare l'avanzamento rapido del piatto d'appoggio **(E1)**. Ruotare la manopola in senso orario e spostare trasversalmente il piatto d'appoggio nella direzione di interesse.

G) Volantino: serve per azionare l'avanzamento lento del piatto d'appoggio **(E1)**. Ruotare il volantino in senso orario per avvicinare il piatto d'appoggio alla lama di taglio e in senso antiorario per allontanarlo.

H) Gruppo affilatura: è equipaggiato con due mole abrasive e serve per affilare la lama di taglio.

L)Bacinella residui: serve per raccogliere le briciole e i frammenti dei prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	**VV/300**	**VV/350**
Diametro lama	mm	300	350
Spessore di taglio	mm	0÷20	0÷25
Taglio utile	mm	260x190	320x245
Dimensioni piano raccoglitore	mm	440x360	660x550
Dimensioni apparecchiatura	mm	720x600x500	830x720x640
Dimensioni imballo	mm	840x750x850	1000x900x980
Peso netto	kg	42	91
Tipo di installazione	Installazione a banco		

CONSIGLI PER L'USO

1 - Ruotare il volano **(A)** in senso orario per arretrare completamente il carrello **(A)** e sollevare il pressaprodotto **(E2)**.

2 - Ruotare la manopola **(F)** in senso orario e, contemporaneamente, spostare il piatto d'appoggio **(E1)** verso destra.

3 - Appoggiare il prodotto alimentare sul piatto d'appoggio **(E1)** e bloccarlo con il pressaprodotto **(E2)**.

4 - Ruotare la manopola **(F)** in senso orario e, contemporaneamente, spostare il piatto d'appoggio **(E1)** verso sinistra per avvicinare il prodotto alimentare alla lama di taglio **(D)**.

5 - Ruotare la manopola **(B)** per regolare lo spessore della fetta.

6 - Allentare il pomello **(Q)**, spostare il coprilama **(D1)** nella sede più esterna del pomello (posizione di lavoro) per scoprire il filo della lama di taglio e riavvitare il pomello.

7 - Ruotare il volano **(A)**, in senso orario, per azionare contemporaneamente la rotazione della lama di taglio **(D)** ed il movimento del carrello **(E)**, ed affettare il prodotto.

Importante

Per evitare il rischio di taglio e assicurare l'igiene, utilizzare appositi utensili per prelevare le fette di prodotto.

8 - Arrestare la rotazione del volano per terminare il taglio.

9 - Allentare il pomello **(Q)**, spostare il coprilama **(D1)** nella sede più interna del pomello (posizione di riposo) per proteggere il filo della lama di taglio **(D)** e riavvitare il pomello.

Cautela - Avvertenza

Non lasciare mai l'apparecchiatura, quando è inutilizzata, con il filo della lama scoperto.

Al fine di mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza e garantire una più lunga durata d'esercizio e il mantenimento costante dei requisiti di sicurezza, seguire i consigli elencati.

– Periodicamente (ogni settimana), pulire dai residui le guide di scorrimento del carrello **(E)** e del piatto d'appoggio **(E1**) e lubrificarle con l'olio fornito in dotazione.

– Effettuare l'affilatura della lama di taglio **(D)** non appena si riscontra che il prodotto non viene affettato correttamente.

Per affilare la lama di taglio, indossare guanti di protezione (per evitare pericoli di taglio alle mani) e procedere nel modo indicato.

1 - Pulire accuratamente la lama di taglio con prodotti detergenti per uso alimentare, risciacquarla ed asciugarla.

2 - Allentare il pomello **(M)** e sollevare il gruppo affilatura **(H)**.

3 - Ruotare il gruppo affilatura di 180°, abbassarlo fino a centrare le mole rispetto alla lama di taglio e serrare il pomello **(M)**.
4 - Ruotare il volano **(A)** per attivare il funzionamento della lama di taglio e mantenere premuto il bottone **(N)** (30÷40 secondi) per affilare la lama. Al termine, rilasciare il bottone e interrompere la rotazione del volano per arrestare il funzionamento della lama.
5 - Ruotare nuovamente il volano **(A)** e mantenere premuti i bottoni **(N-P)** (massimo 3÷4 secondi) per effettuare la sbavatura della lama. Al termine, rilasciare i bottoni e interrompere la rotazione del volano per arrestare il funzionamento della lama.
6 - Svitare il pomello **(M)** e sfilare il gruppo affilatura **(H)**.
7 - Pulire le mole con uno spazzolino imbevuto di alcool.
8 - Rimontare il gruppo affilatura nella posizione originaria e avvitare il pomello **(M)**.

PULIZIA APPARECCHIATURA

1 - Ruotare il volano **(A)** in senso orario per arretrare completamente il carrello **(A)**.
2 - Ruotare la manopola **(F)** in senso orario e, contemporaneamente, spostare il piatto d'appoggio **(E1)** verso destra.
3 - Svitare il pomello **(R)** per smontare il piatto d'appoggio **(E1)**.
4 - Allentare il pomello **(Q)** e smontare il coprilama **(D1)**.
5 - Togliere la bacinella dei residui **(L)**.
6 - Pulire la superficie anteriore e posteriore della lama con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Per pulire la lama di taglio, indossare guanti di protezione (per evitare pericoli di taglio alle mani) e prestare attenzione a non toccare il bordo affilato.

7 - Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.
8 - Lavare il piatto d'appoggio, il coprilama e la bacinella residui con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.
9 - Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

Importante

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Qualora si verificassero delle anomalie non riportate in tabella, l'utilizzatore potrà segnalarle al costruttore in modo da contribuire attivamente allo sviluppo di nuove soluzioni e migliorie tecniche e costruttive.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

IT

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
Il prodotto alimentare non viene tagliato correttamente (è "strappato" e/o di forma irregolare).	Lama di taglio non affilata.	Effettuare l'affilatura della lama
	Lama di taglio usurata	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
La lama di taglio non risulta affilata correttamente.	Le mole del gruppo affilatura sono usurate.	Far sostituire le mole dal rivenditore o da un centro di assistenza autorizzato.
Il carrello non scorre regolarmente.	Lubrificazione della guida insufficiente	Lubrificare la guida del carrello.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual....3
Machine and manufacturer identification....3
Contacting customer service....4
Safety devices....4
Safety and information signs....6
Unpacking, handling and installation instructions....6

H-HS-HL GRAVITY SLICERS

General appliance description....8
Technical specifications....9
Control descriptions....10
Recommendations for use....10
Appliance cleaning....11
Troubleshooting....12

K-V VERTICAL SLICERS

General appliance description....14
Technical specifications....15
Control descriptions....16
Recommendations for use....16
Appliance cleaning....17
Troubleshooting....18

HAND WHEEL SLICERS

General appliance description....20
Technical specifications....21
Recommendations for use....22
Appliance cleaning....23
Troubleshooting....24

GB

GB

PURPOSE OF THE MANUAL

– The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.

– Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.

– The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.

– Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.

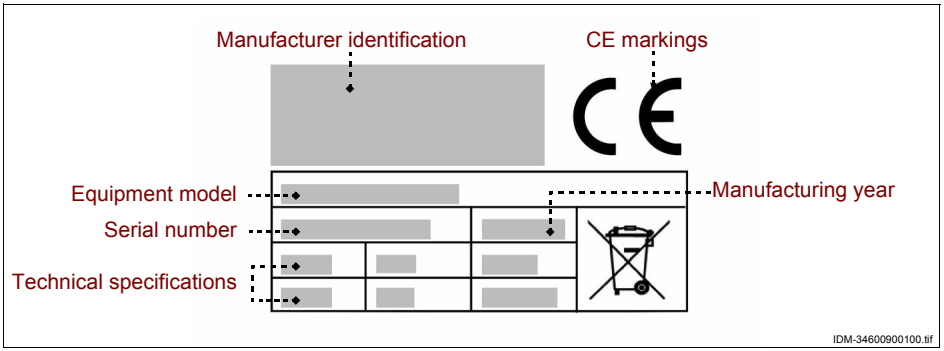
Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

GB

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).

GB

- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

– All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.

– Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

– Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.

– Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

– Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.

– Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.

– Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.

– In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

– Room temperature not under 5°C.

– Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).

– The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.

– The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.

– During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.

– Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.

– When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

GB

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.
The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.

– **Electrical shock hazard:** this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

– The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.

– The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.

– Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.

– Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The slicer is an appliance designed and constructed to slice food products (deli meats, ham, etc.) for human consumption.

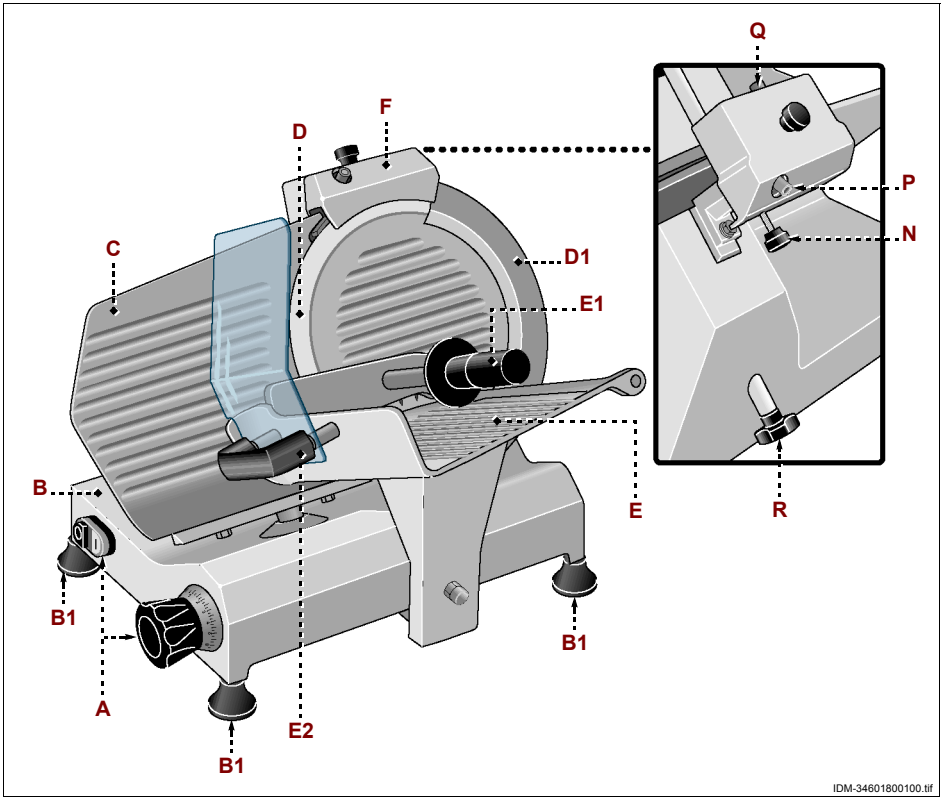
– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

– The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

GB



A) Control panel: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
B) Base: it is equipped with a collection surface for sliced food products and support feet **(B1)** to level the appliance.
C) Rib: used to set food product thickness.
D) Cutting blade: it is equipped with a blade cover **(D1)**and slice guard to promote product detachment.
E) Carriage: it supports food product and is equipped with a handle **(E2)** to slide the carriage and a product press device **(E1)** to keep the product to be sliced in place.
F) Sharpening unit: it is equipped with to abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Power	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Blade diameter	mm	220	250		275
Cutting thickness	mm	0÷15			
Working cut	mm	190x130	220x165		205x185
Collection surface dimensions	mm	410x290	450x300		
Appliance dimensions	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Packaging dimensions	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Net weight	kg	14	17		18
Installation type	Counter installation				
Noise level	dB(A)	< 70			

Description	*Unit of measure*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Power	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Blade diameter	mm	300			330	350	370
Cutting thickness	mm	0÷15					
Working cut	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
Collection surface dimensions	mm	480x350		550x410		600x430	
Appliance dimensions	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Packaging dimensions	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Net weight	kg	24		31	32	36	37
Installation type	Counter installation						
Noise level	dB(A)	< 70					

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

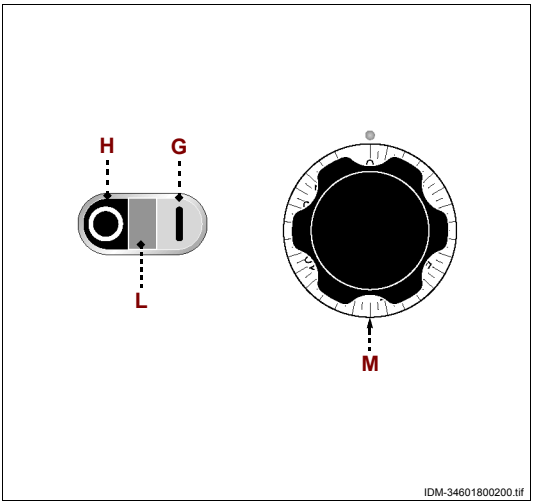
The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

G) Button: used to start cutting blade operations.

H) Button: used to stop cutting blade operations.

L)Indicator light: when on, it means the cutting blade is on.

M) Knob: used to adjust slice thickness.



GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Make sure the knob **(M)** is in position **"0"**.

2 - Fully retract the carriage **(E)** and fully lift the product press **(E1)**.

3 - Rest the food product on the carriage and block it in place with the product press.

4 - Rotate the knob **(M)** to adjust slice thickness.

5 - Press the button **(G)** to start the cutting blade.

6 - Slowly slide the carriage **(E)** forward and back using the handle **(E2)** to slice product.

Important

To avoid cutting risks and ensure hygiene, use the specific utensil to grasp sliced product.

7 - When finished, rotate the knob **(M)** to position **"0"**, fully retract the carriage **(E)** and press the button **(H)** to stop the cutting blade.

Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

– Do not run the cutting blade without product.
– Do not use the appliance continuously (maximum 15÷18 minutes) to avoid overheating the electrical motor.
– Periodically (once a week), remove residue from the carriage **(E)** and product press E1 sliding guides and lubricate with the supplied oil.
– Sharpen the cutting blade **(D)** as soon as product is not correctly sliced.

To sharpen the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and proceed as indicated.

1 - Disconnect the power cord from the electrical mains;
2 - Accurately clean the cutting blade with food safe detergents, rinsing and drying thoroughly.
3 - Loosen the knob **(N)** and lift the slicing unit **(F)**.
4 - Rotate the slicing unit by 180°, lower it to centre the disk to the cutting blade and tighten the knob **(N)**.
5 - Connect the power cord to the electrical mains;
6 - Press the button **(G)** to start the cutting blade and hold the button down **(P)** (30÷40 seconds) to sharpen the blade. When finished, release the button and press the button **(H)** to stop the blade.
7 - Press the button **(G)** again and hold down buttons **(P-Q)** (maximum 3÷4 seconds) to burr the blade. When finished, release the buttons and press the button **(H)** to stop the blade.
8 - Loosen the knob **(N)** and slide out the slicing unit **(F)**.
9 - Clean the disks with a brush dampened with alcohol.
10 - Reassemble the slicing unit **(N)** in its original position and tighten the knob **(N)**.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off or unplug the power cord.

1 - Rotate the knob **(M)** to position **"0"**.
2 - Fully unscrew the knob **(R)** and remove the blade cover **(D1)**.
3 - Clean the front and back of the blade with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

To clean the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and be careful not to touch the sharp edge.

4 - Wash the blade cover with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before reassembling it.
5 - Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.
6 - Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

Important

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.
Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

GB

Important

Do not remove internal appliance parts.
The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The equipment does not start.	No mains power.	Make sure the electrical mains are correctly connected.
		Contact your dealer or authorised service centre.
	Blade cover incorrectly assembled.	Check correct assembly.
The appliance does not start and emits a continuous noise like a hum (only for three-phase powered appliances)	The electric motor is operating with single-phase current.	
	Electrical mains circuit fault.	Stop the appliance and have an expert technician check the electrical mains circuit.
Blade rotation direction is incorrect (only for three-phase powered appliances).	Appliance power phase wires are incorrectly connected.	Have an expert technician invert power wires.
The appliance starts but the indicator light does not turn on.	Indicator light broken.	Contact your dealer or authorised service centre.
The appliance vibrates, the electric motor overheats and a bad odour is emitted when running.	Electric motor or transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.

Table 2: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
Cutting blade rotation speed reduces and/or tends to stop during operations.	Transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.
Food product is not cut correctly ("torn" and/or irregular shape).	Cutting blade dull.	Sharpen the blade
	Cutting blade worn	Contact your dealer or authorised service centre.
The cutting blade is not correctly sharpened.	The sharpening disks are worn.	Replace the disks at the dealer or at an authorised service centre.
The carriage does not slide evenly.	Guide lubrication insufficient	Lubricate the carriage guide.
The stop button does not work.	Electric drive circuit fault.	Disconnect the power cord from the electrical socket and contact your dealer or an authorised service centre.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The slicer is an appliance designed and constructed to slice food products (deli meats, ham, etc.) for human consumption.

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

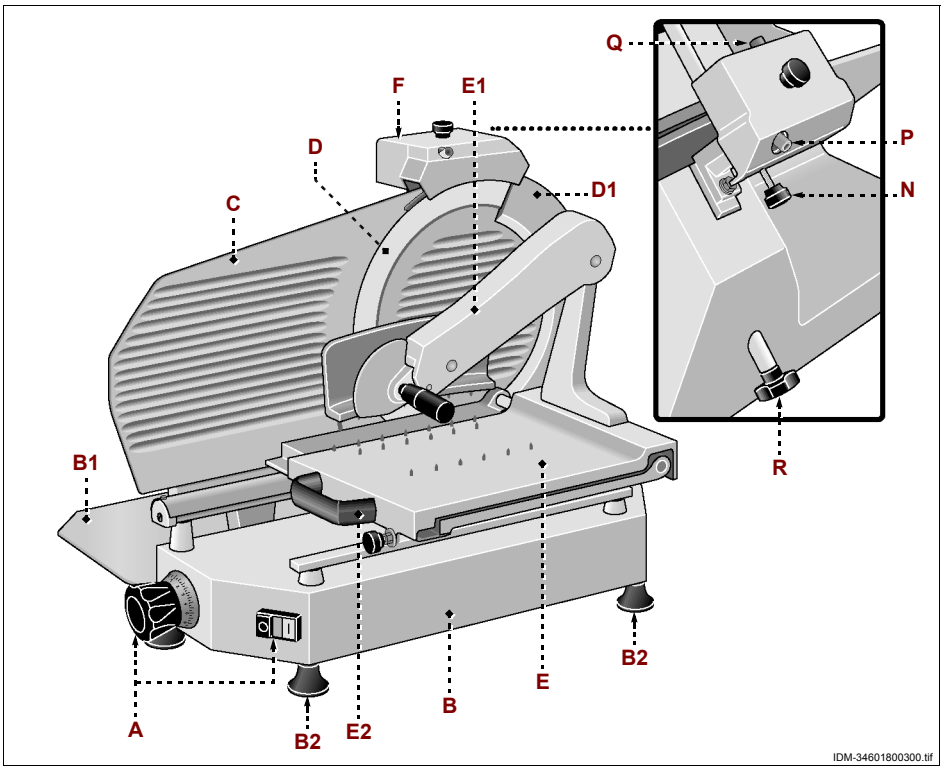
Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

– The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.

Models can be equipped with a specific meat slicing carriage upon request.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

GB



A) Control panel: it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").

B) Base: it is equipped with a collection surface **(B1)** for sliced food products and support feet **(B2)** to level the appliance.

C) Rib: used to set food product thickness.

D) Cutting blade: it is equipped with a blade cover **(D1)** and slice guard to promote product detachment.

E) Carriage: it supports food product and is equipped with a handle **(E2)** to slide the carriage and a product press device **(E1)** to keep the product to be sliced in place.

F) Sharpening unit: it is equipped with to abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**V/250**	**V/300**	**V/330**	**V/350**	**V/370**
Power	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Blade diameter	mm	250	300	330	350	370
Cutting thickness	mm	0÷15				
Working cut	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Collection surface dimensions	mm	470x370	550x370	610x460		
Appliance dimensions	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Packaging dimensions	mm	700x630x630	780x650x720			
Net weight	kg	24	35	44	45	46
Installation type	Counter installation					
Noise level	dB(A)	< 70				

Description	*Unit of measure*	**K/300**	**K/330**	**K/350**	**K/370**
Power	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Blade diameter	mm	300	330	350	370
Cutting thickness	mm				
Working cut	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Collection surface dimensions	mm	570x470		660x540	
Appliance dimensions	mm	710x550x610		820x650x640	
Packaging dimensions	mm	700x620x700		820x720x760	
Net weight	kg	35	36	43	46
Installation type	Counter installation				
Noise level	dB(A)	< 70			

CONTROL DESCRIPTIONS

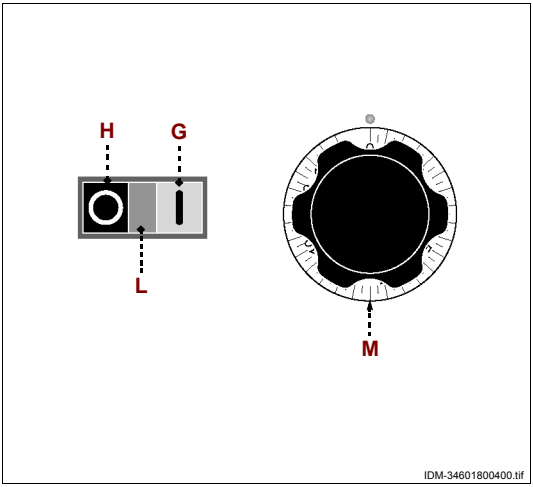
The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

G) Button: used to start cutting blade operations.

H) Button: used to stop cutting blade operations.

L)Indicator light: when on, it means the cutting blade is on.

M) Knob: used to adjust slice thickness.



GB

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Make sure the knob **(M)** is in position **"0"**.

2 - Fully retract the carriage **(E)** and fully lift the product press **(E1)**.

3 - Rest the food product on the carriage and block it in place with the product press.

4 - Rotate the knob **(M)** to adjust slice thickness.

If the appliance is equipped with a meat slicing carriage , remove the blade cover and slice guard before using it.

5 - Press the button **(G)** to start the cutting blade.

6 - Slowly slide the carriage **(E)** forward and back using the handle **(E2)** to slice product.

Important

To avoid cutting risks and ensure hygiene, use the specific utensil to grasp sliced product.

7 - When finished, rotate the knob **(M)** to position **"0"**, fully retract the carriage **(E)** and press the button **(H)** to stop the cutting blade.

Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

– Do not run the cutting blade without product.
– Do not use the appliance continuously (maximum 15÷18 minutes) to avoid overheating the electrical motor.
– Periodically (once a week), remove residue from the carriage **(E)** and product press **(E1)** sliding guides and lubricate with the supplied oil.
– Sharpen the cutting blade **(D)** as soon as product is not correctly sliced.

To sharpen the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and proceed as indicated.

1 - Disconnect the power cord from the electrical mains;
2 - Accurately clean the cutting blade with food safe detergents, rinsing and drying thoroughly.
3 - Loosen the knob **(N)** and lift the slicing unit **(F)**.
4 - Rotate the slicing unit by 180°, lower it to centre the disk to the cutting blade and tighten the knob **(N)**.
5 - Connect the power cord to the electrical mains;
6 - Press the button **(G)** to start the cutting blade and hold the button down **(P)** (30÷40 seconds) to sharpen the blade. When finished, release the button and press the button **(H)** to stop the blade.
7 - Press the button **(G)** again and hold down buttons **(P-Q)** (maximum 3÷4 seconds) to burr the blade. When finished, release the buttons and press the button **(H)** to stop the blade.
8 - Loosen the knob **(N)** and slide out the slicing unit **(F)**.
9 - Clean the disks with a brush dampened with alcohol.
10 - Reassemble the slicing unit **(N)** in its original position and tighten the knob **(N)**.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn the power off or unplug the power cord.

1 - Rotate the knob **(M)** to position **"0"**.
2 - Fully unscrew the knob **(R)** and remove the blade cover **(D1)**.
3 - Clean the front and back of the blade with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

To clean the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and be careful not to touch the sharp edge.

4 - Wash the blade cover with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before reassembling it.

5 - Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.
6 - Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

Important

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.
Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

GB

Important

Do not remove internal appliance parts.
The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The equipment does not start.	No mains power.	Make sure the electrical mains are correctly connected.
		Contact your dealer or authorised service centre.
	Blade cover incorrectly assembled.	Check correct assembly.
The appliance does not start and emits a continuous noise like a hum (only for three-phase powered appliances)	The electric motor is operating with single-phase current.	
	Electrical mains circuit fault.	Stop the appliance and have an expert technician check the electrical mains circuit.
Blade rotation direction is incorrect (only for three-phase powered appliances).	Appliance power phase wires are incorrectly connected.	Have an expert technician invert power wires.
The appliance starts but the indicator light does not turn on.	Indicator light broken.	Contact your dealer or authorised service centre.

Table 2: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance vibrates, the electric motor overheats and a bad odour is emitted when running.	Electric motor or transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.
Cutting blade rotation speed reduces and/or tends to stop during operations.	Transmission unit fault.	Use the specific turnbuckle (under the base, next to the motor) to tension the belt. If the problem persists, contact your dealer or authorised service centre.
Food product is not cut correctly ("torn" and/or irregular shape).	Cutting blade dull.	Sharpen the blade
	Cutting blade worn	Contact your dealer or authorised service centre.
The cutting blade is not correctly sharpened.	The sharpening disks are worn.	Replace the disks at the dealer or at an authorised service centre.
The carriage does not slide evenly.	Guide lubrication insufficient	Lubricate the carriage guide.
The stop button does not work.	Electric drive circuit fault.	Disconnect the power cord from the electrical socket and contact your dealer or an authorised service centre.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The hand wheel slicer is a manually driven appliance designed and constructed to slice food products (deli meats, ham, etc.) for human consumption.

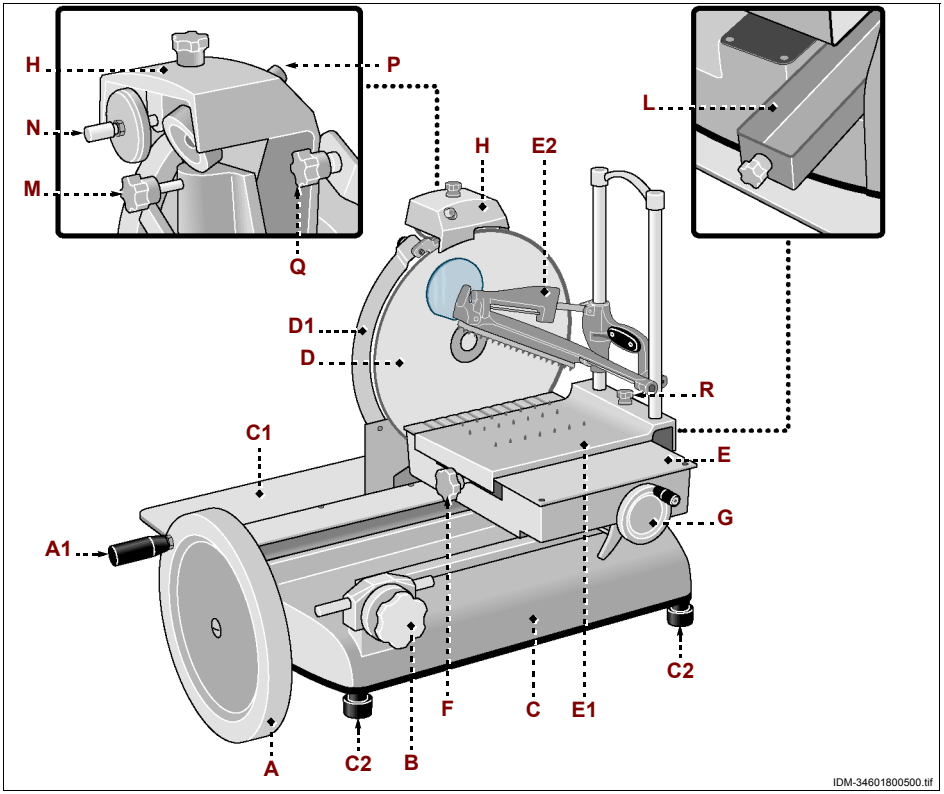
– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

– The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance and operating safety.

The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

GB



A) Hand wheel: it is equipped with a handle to drive the cutting blade and carriage.

B) Knob: used to adjust slice thickness.

C) Base: it is equipped with a collection surface **(C1)** for sliced food products and support feet **(C2)** to level the appliance.

D) Cutting blade: it is equipped with a blade cover **(D1)** and slice guard to promote product detachment.

E) Carriage: holds the food product and is equipped with a support plate **(E1)** that slides crosswise to near product to the cutting plate and a product press device **(E2)** to hold the product to be sliced in place.

F) Knob: used to quickly drive the support plate **(E1)**.
Rotate the knob clockwise and move the support plate crosswise in the direction in question.

G) Wheel: used to slowly drive the support plate **(E1)**.
Rotate the wheel clockwise to near the support plate to the cutting blade and counterclockwise to move it away.

H) Sharpening unit: it is equipped with to abrasive disks and is used to sharpen the cutting blade.

L)Residue tray: used to collect food product crumbs and pieces.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	**VV/300**	**VV/350**
Blade diameter	mm	300	350
Cutting thickness	mm	0÷20	0÷25
Working cut	mm	260x190	320x245
Collection surface dimensions	mm	440x360	660x550
Appliance dimensions	mm	720x600x500	830x720x640
Packaging dimensions	mm	840x750x850	1000x900x980
Net weight	kg	42	91
Installation type	Counter installation		

RECOMMENDATIONS FOR USE

1 - Rotate the wheel **(E)** clockwise to fully retract the carriage **(E)** and lift the product press **(E2)**.
2 - Rotate the knob **(F)** clockwise and simultaneously move the support plate **(E1)** to the right.
3 - Rest the food product on the support plate **(E1)** and block it in place with the product press **(E2)**.
4 - Rotate the knob **(F)** clockwise and simultaneously move the support plate **(E1)** to the left to near the food product to the cutting blade **(D)**.
5 - Rotate the knob **(B)** to adjust slice thickness.
6 - Loosen the knob **(Q)**, move the blade cover **(D1)** to the outer most knob housing (work position) to uncover the edge of the cutting blade and tighten the knob.
7 - Rotate the wheel **(A)** clockwise to simultaneously rotate the cutting blade **(D)** and move the carriage **(E)**, slicing the product.

GB

Important

To avoid cutting risks and ensure hygiene, use the specific utensil to grasp sliced product.

8 - Stop rotating the wheel to stop slicing.
9 - Loosen the knob **(Q)**, move the blade cover **(D1)** to the inner most knob housing (idle position) to protect the edge of the cutting blade **(D)** and tighten the knob.

Caution - Precaution

Never leave the appliance with the blade edge uncovered when not in use.

Follow the listed suggestions to keep the appliance in good working conditions and to guarantee longer working life and keep safety requirements constant.

– Periodically (once a week), remove residue from the carriage **(E)** and support plate **(E1)** sliding guides and lubricate with the supplied oil.
– Sharpen the cutting blade **(D)** as soon as product is not correctly sliced.

To sharpen the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and proceed as indicated.

1 - Accurately clean the cutting blade with food safe detergents, rinsing and drying thoroughly.
2 - Loosen the knob **(M)** and lift the slicing unit **(H)**.

3 - Rotate the slicing unit by 180°, lower it to centre the disk to the cutting blade and tighten the knob **(M)**.
4 - Rotate the wheel **(A)** to start the cutting blade and hold the button down **(N)** (30÷40 seconds) to sharpen the blade. When finished, release the button and interrupt the hand wheel rotation to stop the blade.
5 - Rotate the wheel **(A)** again and hold down buttons **(N-P)** (maximum 3÷4 seconds) to burr the blade. When finished, release the buttons and interrupt the hand wheel rotation to stop the blade.
6 - Loosen the knob **(M)** and slide out the slicing unit **(H)**.
7 - Clean the disks with a brush dampened with alcohol.
8 - Reassemble the slicing unit **(M)** in its original position and tighten the knob **(M)**.

APPLIANCE CLEANING

1 - Rotate the wheel **(E)** clockwise to fully retract the carriage **(E)**.
2 - Rotate the knob **(F)** clockwise and simultaneously move the support plate E1 to the right.
3 - Loosen the knob **(R)** to remove the support plate **(E1)**.
4 - Loosen the knob **(Q)** and remove the blade cover **(D1)**.
5 - Remove the residue tray **(L)**.
6 - Clean the front and back of the blade with a damp cloth or sponge.

GB

Caution - Precaution

To clean the cutting blade, wear protective gloves (to avoid hand cutting risks) and be careful not to touch the sharp edge.

7 - Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.
8 - Clean the support plate , blade cover and residue tray with food safe detergents and rinse and dry them thoroughly before reassembling them.
9 - Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

Important

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
If one of the faults listed in the table occurs, inform the manufacture to actively contribute in developing new solutions and improving construction techniques.
Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.
The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
Food product is not cut correctly ("torn" and/or irregular shape).	Cutting blade dull.	Sharpen the blade
	Cutting blade worn	Contact your dealer or authorised service centre.
The cutting blade is not correctly sharpened.	The sharpening disks are worn.	Replace the disks at the dealer or at an authorised service centre.
The carriage does not slide evenly.	Guide lubrication insufficient	Lubricate the carriage guide.

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

But du mode d'emploi 3
Identification du fabricant et de la machine 3
Procédure de demande d'assistance.....4
Mesures de sécurité.....4
signaux de sécurité et d'information 6
Dispositions pour le déballage, la manutention et l'installation.....6

TRANCHEUSES A GRAVITE H-HS-HL

Description générale de l'appareil.....8
Caractéristiques techniques.....9
Description des commandes.....10
Conseils d'utilisation 10
Nettoyage de l'appareil 11
Recherche des pannes.....12

FR

TRANCHEUSES VERTICALES K - V

Description générale de l'appareil.....14
Caractéristiques techniques.....15
Description des commandes.....16
Conseils d'utilisation 16
Nettoyage de l'appareil 17
Recherche des pannes.....18

TRANCHEUSES A VOLANT

Description générale de l'appareil.....20
Caractéristiques techniques.....21
Conseils d'utilisation 22
Nettoyage de l'appareil 23
Recherche des pannes.....24

FR

BUT DU MODE D'EMPLOI

- Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.
- Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.
- Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

Important

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

Précaution - Avertissement

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

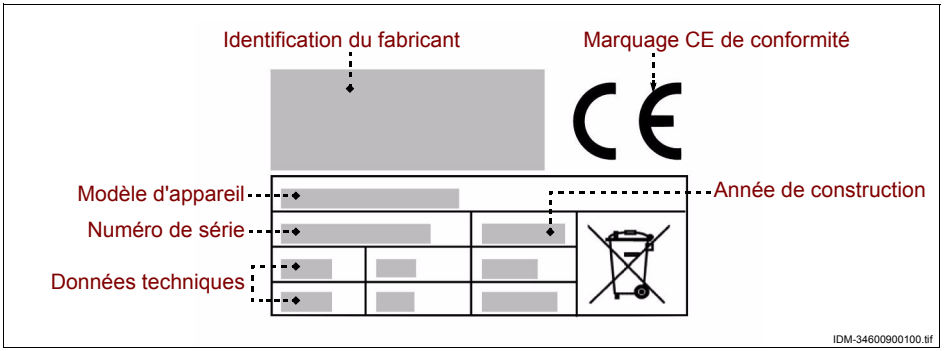
Danger – attention

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

FR

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.

FR

- Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

– Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

– Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.

Avant tout nettoyage, entretien, etc., DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE GENERALE (ou débrancher la prise électrique) et vérifier que la zone de traitement soit totalement refroidie.

– Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.

– Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

– Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.

– Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.

– Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.

– En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.

– Température ambiante non inférieure à 5°C.

– L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).

– Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.

– L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.

– Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.

– Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

– Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.
Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.

– **Danger de choc électrique:** Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

– L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.

– La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.

A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures suivre.

– L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.

– Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

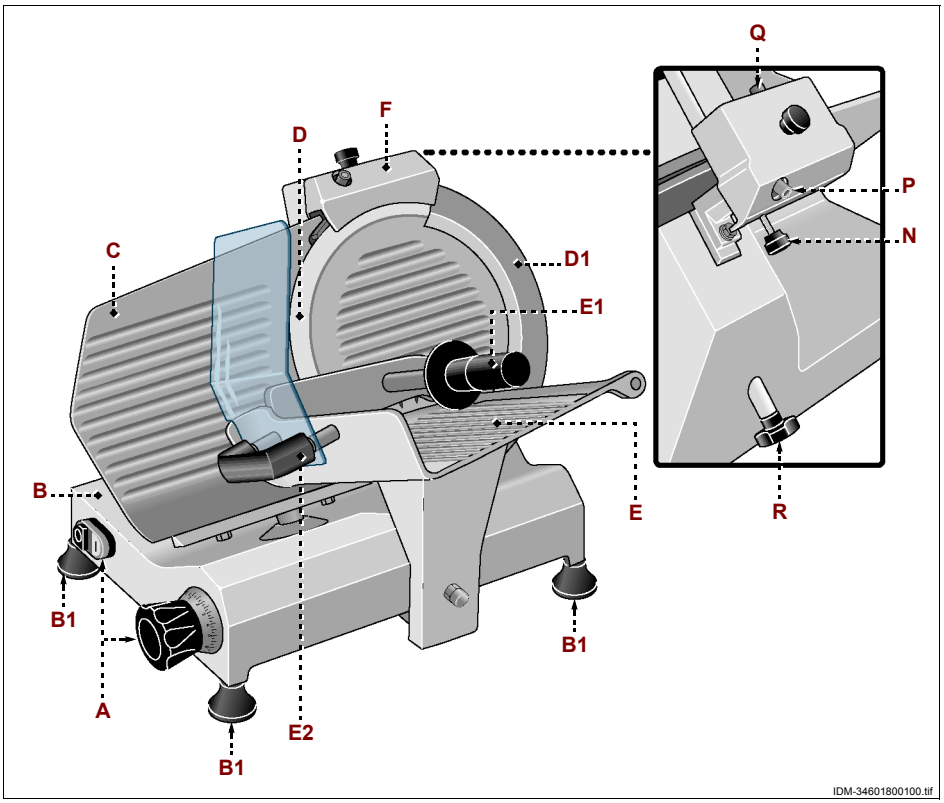
– La trancheuse est un ustensile conçu et fabriqué pour trancher les denrées alimentaires (saucissons, jambons, etc.) destinés à l'alimentation humaine.

– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

– L'ustensile peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et selon des techniques de construction appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation et la sécurité d'exploitation.

L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.



A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Corps: Est équipé d'un plateau de récupération pour déposer l'aliment tranché et de pieds **(B1)** pour niveler l'ustensile.

C) Voile: Permet de définir l'épaisseur de l'aliment.

D) Lame: Est équipée d'un couvre-lame **(D1)** et d'un pare-tranche pour favoriser le détachement de l'aliment par la lame.

E) Chariot: Supporte l'aliment et est équipé de la poignée **(E2)**, pour faire coulisser le chariot et du dispositif poussoir **(E1)** pour maintenir l'aliment à trancher.

F) Groupe d'aiguisage: Est équipé de deux ressorts abrasifs et sert à aiguiser la lame.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Puissance	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Diamètre de lame	mm	220	250		275
Epaisseur de coupe	mm	0÷15			
Coupe utile	mm	190x130	220x165		205x185
Dimensions du plateau de récupération	mm	410x290	450x300		
Dimensions de l'appareil	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Dimensions emballage	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Poids net	kg	14	17		18
Type d'installation	Installation au comptoir				
Niveau de bruit	dB(A)	< 70			

Description	*Unité de mesure*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Puissance	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Diamètre de lame	mm	300			330	350	370
Epaisseur de coupe	mm	0÷15					
Coupe utile	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
Dimensions du plateau de récupération	mm	480x350		550x410		600x430	
Dimensions de l'appareil	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Dimensions emballage	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Poids net	kg	24		31	32	36	37
Type d'installation	Installation au comptoir						
Niveau de bruit	dB(A)	< 70					

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

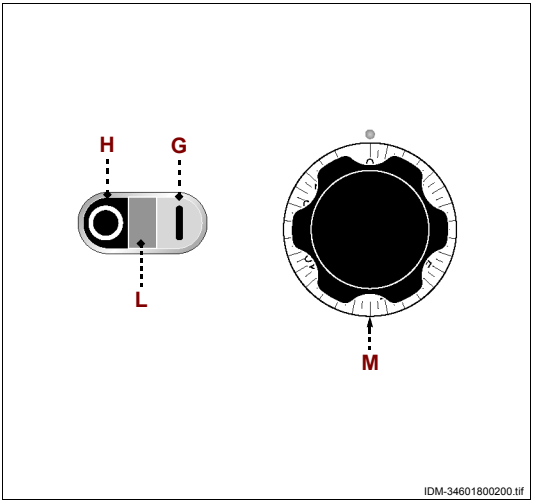
L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

G) Bouton: Sert à activer le fonctionnement de la lame.

H) Bouton: Sert à désactiver le fonctionnement de la lame.

L)Témoin lumineux: Lorsqu'il est allumé, il signale que la lame fonctionne.

M) Manette: Sert à régler l'épaisseur de la tranche à découper.



FR

CONSEILS D'UTILISATION

1 - Vérifier que la manette **(M)** soit en position **"0"**.
2 - Reculer complètement le chariot **(E)** et soulever complètement le poussoir **(E1)**.
3 - Poser l'aliment sur le chariot et le bloquer avec le poussoir.
4 - Tourner la manette **(M)** pour régler l'épaisseur de la tranche.
5 - Appuyer sur le bouton **(G)** pour mettre la lame en marche.
6 - Faire coulisser lentement le chariot **(E)** vers l'avant et vers l'arrière avec la poignée **(E2)** pour trancher l'aliment.

Important

Pour éviter de se couper et garantir l'hygiène, utiliser les ustensiles spéciaux pour prélever les tranches.

7 - En fin de coupe, tourner la manette **(M)** en position **"0"**, reculer complètement le chariot **(E)** et appuyer sur le bouton **(H)** pour arrêter la lame.

Afin de conserver l'ustensile dans les meilleures conditions de rendement, garantir une durée d'exploitation plus longue et le maintien constant des conditions requises de sécurité, suivre les conseils ci-dessous.

– Ne pas faire fonctionner la lame à vide.
– Ne pas utiliser l'ustensile en continu (maximum 15÷18 minute), pour éviter la surchauffe du moteur électrique.

– Régulièrement (chaque semaine), nettoyer les guides du chariot **(E)** et du poussoir **(E1)** et lubrifier à l'huile fournie de série.
– Aiguiser la lame **(D)** dès que le produit semble mal tranché.

Pour aiguiser la lame, porter des gants de protection (pour éviter le danger de se couper les mains) et suivre les indications.

1 - Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.
2 - Nettoyer soigneusement la lame avec des détergents à usage alimentaire, la rincer et la sécher.
3 - Dévisser la molette **(N)** et soulever le groupe d'aiguisage **(F)**.
4 - Tourner le groupe d'aiguisage de 180°, l'abaisser jusqu'à centrer les ressorts par rapport à la lame et serrer la molette **(N)**.
5 - Brancher la fiche dans la prise de l'alimentation électrique.
6 - Appuyer sur le bouton **(G)** pour enclencher le fonctionnement de la lame et maintenir le bouton **(P)** (30÷40 secondes) enfoncé pour aiguiser la lame. A la fin, relâcher le bouton et appuyer sur le bouton **(H)** pour arrêter le fonctionnement de la lame.
7 - Appuyer à nouveau sur le bouton **(G)** et maintenir les boutons **(P-Q)** enfoncés (maximum 3÷4 secondes) pour l'ébavurage de la lame. A la fin, relâcher les boutons et appuyer sur le bouton **(H)** pour arrêter le fonctionnement de la lame.
8 - Dévisser la molette **(N)** et enlever le groupe d'aiguisage **(F)**.
9 - Nettoyer les ressorts avec une brosse imbibée d'alcool.
10 - Remonter le groupe d'aiguisage dans sa position d'origine et visser la molette **(N)**.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'ustensile (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale ou débrancher la prise électrique.

1 - Tourner la manette **(M)** en position **"0"**.
2 - Dévisser complètement la manette **(R)** et démonter le couvre-lame **(D1)**.
3 - Nettoyer la surface avant et arrière de la lame avec un chiffon doux ou une éponge.

Précaution - Avertissement

Pour nettoyer la lame, porter des gants de protection (pour éviter le danger de se couper les mains) et prendre garde à ne pas toucher le bord affilé.

4 - Laver le couvre-lame avec des détergents à usage alimentaire, le rincer et le sécher soigneusement avant de le remonter.
5 - Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.
6 - Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

Important

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Si des problèmes se présentent qui ne figurent pas dans le tableau, l'utilisateur pourra le signaler au fabricant afin de contribuer activement au développement de nouvelles solutions et améliorations techniques et de construction.
Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

FR

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne se met pas en marche.	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Vérifier que le branchement à l'alimentation électrique soit correcte.
		Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Couvre-lame mal monté.	Vérifier le montage correct.
L'ustensile ne se met pas en marche et on entend un bruit continu semblable à un ronflement (uniquement pour les ustensiles à alimentation électrique triphasée).	Le moteur électrique fonctionne au courant monophasé.	
	Panne du circuit d'alimentation électrique	Arrêter l'ustensile et faire contrôler par un technicien spécialisé dans les circuits d'alimentation électrique.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
Le sens de rotation de la lame n'est pas juste (uniquement pour les ustensiles à alimentation électrique triphasée).	Les câbles des phases d'alimentation électrique de l'appareil ne sont pas branchés correctement.	Demander l'inversion des câbles électrique à un technicien spécialisé.
L'ustensile se met en marche mais le témoin lumineux ne s'allume pas.	Témoin lumineux défectueux.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
Durant le fonctionnement, l'ustensile vibre, le moteur électrique surchauffe et on sent une mauvaise odeur.	Moteur électrique ou groupe de transmission en panne.	Tourner le tendeur de courroie (situé sous le corps, près du moteur) pour tendre la courroie. Si le problème persiste, contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
Durant le fonctionnement, la vitesse de rotation de la lame diminue et/ou a tendance à s'arrêter.	Groupe de transmission en panne.	Tourner le tendeur de courroie (situé sous le corps, près du moteur) pour tendre la courroie. Si le problème persiste, contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
L'aliment n'est pas bien coupé (il est « déchiré » et/ou de forme irrégulière).	Lame non aiguisée.	Aiguiser la lame.
	Lame usée	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
La lame n'est pas bien aiguisée.	Les ressorts du groupe d'aiguisage sont usés.	Faire remplacer les ressorts par le revendeur ou par un centre après-vente agréé.
Le chariot ne coulisse pas régulièrement.	Lubrification du guide insuffisante.	Lubrifier le guide du chariot.
Le bouton d'arrêt ne fonctionne pas.	Circuit électrique de commande en panne.	Débrancher la ficher de la prise électrique et contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– La trancheuse est un ustensile conçu et fabriqué pour trancher les denrées alimentaires (saucissons, jambons, etc.) destinés à l'alimentation humaine.

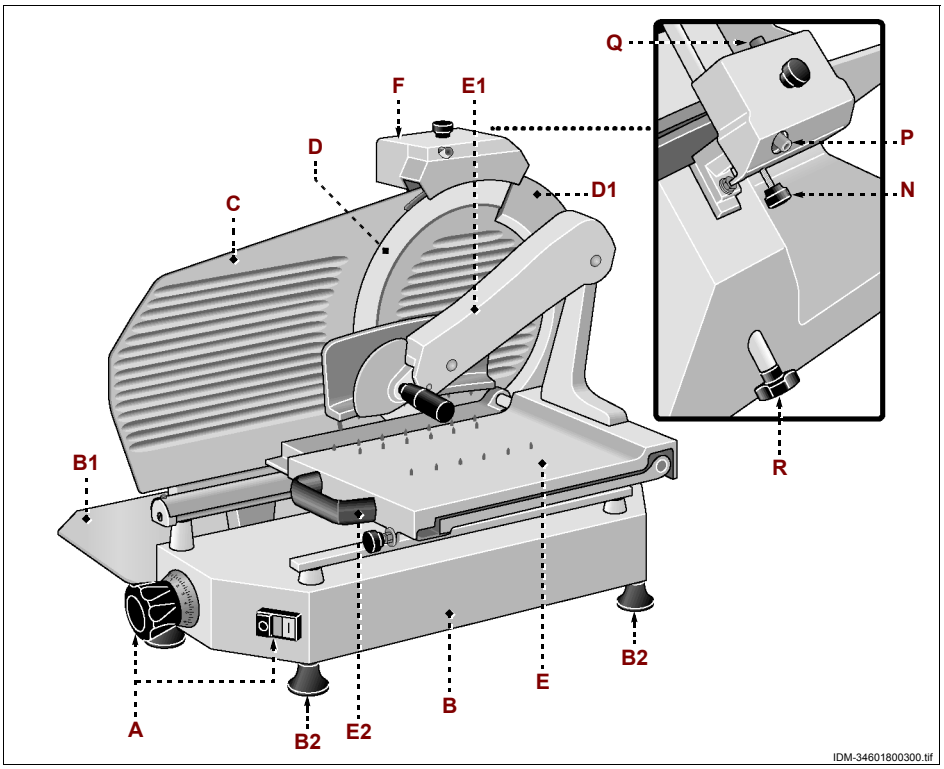
– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

– L'ustensile peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et selon des techniques de construction appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation et la sécurité d'exploitation.
Sur commande, les modèles peuvent être équipés d'un chariot spécial pour couper la viande.

L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.

FR



A) Tableau de commandes: Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Corps: Est équipé d'un plateau de récupération **(B1)** pour déposer l'aliment tranché et de pieds **(B2)** pour niveler l'ustensile.

C) Voile: Permet de définir l'épaisseur de l'aliment.

D) Lame: Est équipée d'un couvre-lame **(D1)** et d'un pare-tranche pour favoriser le détachement de l'aliment par la lame.

E) Chariot: Supporte l'aliment et est équipé de la poignée **(E2)**, pour faire coulisser le chariot et du dispositif poussoir **(E1)** pour maintenir l'aliment à trancher.

F) Groupe d'aiguisage: Est équipé de deux ressorts abrasifs et sert à aiguiser la lame.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	**V/250**	**V/300**	**V/330**	**V/350**	**V/370**
Puissance	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diamètre de lame	mm	250	300	330	350	370
Epaisseur de coupe	mm	0÷15				
Coupe utile	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Dimensions du plateau de récupération	mm	470x370	550x370	610x460		
Dimensions de l'appareil	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Dimensions emballage	mm	700x630x630	780x650x720			
Poids net	kg	24	35	44	45	46
Type d'installation	Installation au comptoir					
Niveau de bruit	dB(A)	< 70				

Description	*Unité de mesure*	**K/300**	**K/330**	**K/350**	**K/370**
Puissance	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diamètre de lame	mm	300	330	350	370
Epaisseur de coupe	mm				
Coupe utile	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Dimensions du plateau de récupération	mm	570x470		660x540	
Dimensions de l'appareil	mm	710x550x610		820x650x640	
Dimensions emballage	mm	700x620x700		820x720x760	
Poids net	kg	35	36	43	46
Type d'installation	Installation au comptoir				
Niveau de bruit	dB(A)	< 70			

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

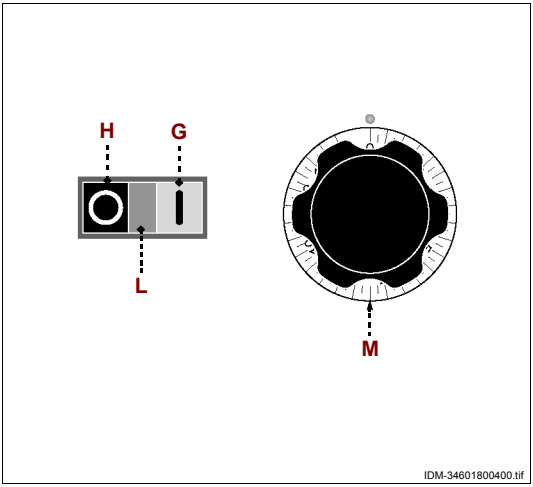
L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

G) Bouton: Sert à activer le fonctionnement de la lame.

H) Bouton: Sert à désactiver le fonctionnement de la lame.

L)Témoin lumineux: Lorsqu'il est allumé, il signale que la lame fonctionne.

M) Manette: Sert à régler l'épaisseur de la tranche à découper.



FR

CONSEILS D'UTILISATION

1 - Vérifier que la manette **(M)** soit en position **"0"**.
2 - Reculer complètement le chariot **(E)** et soulever complètement le poussoir **(E1)**.
3 - Poser l'aliment sur le chariot et le bloquer avec le poussoir.
4 - Tourner la manette **(M)** pour régler l'épaisseur de la tranche.

Si l'ustensile est équipé de chariot pour couper la viande, avant de l'utiliser, il faut démonter le couvre-lame et la pare-tranche .

5 - Appuyer sur le bouton **(G)** pour mettre la lame en marche.
6 - Faire coulisser lentement le chariot **(E)** vers l'avant et vers l'arrière avec la poignée **(E2)** pour trancher l'aliment.

Important

Pour éviter de se couper et garantir l'hygiène, utiliser les ustensiles spéciaux pour prélever les tranches.

7 - En fin de coupe, tourner la manette **(M)** en position **"0"**, reculer complètement le chariot **(E)** et appuyer sur le bouton **(H)** pour arrêter la lame.

Afin de conserver l'ustensile dans les meilleures conditions de rendement, garantir une durée d'exploitation plus longue et le maintien constant des conditions requises de sécurité, suivre les conseils ci-dessous.

– Ne pas faire fonctionner la lame à vide.
– Ne pas utiliser l'ustensile en continu (maximum 15÷18 minute), pour éviter la surchauffe du moteur électrique.
– Régulièrement (chaque semaine), nettoyer les guides du chariot **(E)** et du poussoir **(E1)** et lubrifier à l'huile fournie de série.
– Aiguiser la lame **(D)** dès que le produit semble mal tranché.

Pour aiguiser la lame, porter des gants de protection (pour éviter le danger de se couper les mains) et suivre les indications.

1 - Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.
2 - Nettoyer soigneusement la lame avec des détergents à usage alimentaire, la rincer et la sécher.
3 - Dévisser la molette **(N)** et soulever le groupe d'aiguisage **(F)**.
4 - Tourner le groupe d'aiguisage de 180°, l'abaisser jusqu'à centrer les ressorts par rapport à la lame et serrer la molette **(N)**.
5 - Brancher la fiche dans la prise de l'alimentation électrique.
6 - Appuyer sur le bouton **(G)** pour enclencher le fonctionnement de la lame et maintenir le bouton **(P)** (30÷40 secondes) enfoncé pour aiguiser la lame. A la fin, relâcher le bouton et appuyer sur le bouton **(H)** pour arrêter le fonctionnement de la lame.
7 - Appuyer à nouveau sur le bouton **(G)** et maintenir les boutons **(P-Q)** enfoncés (maximum 3÷4 secondes) pour l'ébavurage de la lame. A la fin, relâcher les boutons et appuyer sur le bouton **(H)** pour arrêter le fonctionnement de la lame.
8 - Dévisser la molette **(N)** et enlever le groupe d'aiguisage **(F)**.
9 - Nettoyer les ressorts avec une brosse imbibée d'alcool.
10 - Remonter le groupe d'aiguisage dans sa position d'origine et visser la molette **(N)**.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant le nettoyage de l'ustensile (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale ou débrancher la prise électrique.

1 - Tourner la manette **(M)** en position **"0"**.
2 - Dévisser complètement la manette **(R)** et démonter le couvre-lame **(D1)**.
3 - Nettoyer la surface avant et arrière de la lame avec un chiffon doux ou une éponge.

Précaution - Avertissement

Pour nettoyer la lame, porter des gants de protection (pour éviter le danger de se couper les mains) et prendre garde à ne pas toucher le bord affilé.

4 - Laver le couvre-lame avec des détergents à usage alimentaire, le rincer et le sécher soigneusement avant de le remonter.

5 - Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

6 - Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

Important

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Si des problèmes se présentent qui ne figurent pas dans le tableau, l'utilisateur pourra le signaler au fabricant afin de contribuer activement au développement de nouvelles solutions et améliorations techniques et de construction.

FR

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne se met pas en marche.	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Vérifier que le branchement à l'alimentation électrique soit correcte.
		Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Couvre-lame mal monté.	Vérifier le montage correct.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'ustensile ne se met pas en marche et on entend un bruit continu semblable à un ronflement (uniquement pour les ustensiles à alimentation électrique triphasée).	Le moteur électrique fonctionne au courant monophasé.	
	Panne du circuit d'alimentation électrique	Arrêter l'ustensile et faire contrôler par un technicien spécialisé dans les circuits d'alimentation électrique.
Le sens de rotation de la lame n'est pas juste (uniquement pour les ustensiles à alimentation électrique triphasée).	Les câbles des phases d'alimentation électrique de l'appareil ne sont pas branchés correctement.	Demander l'inversion des câbles électrique à un technicien spécialisé.
L'ustensile se met en marche mais le témoin lumineux ne s'allume pas.	Témoin lumineux défectueux.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
Durant le fonctionnement, l'ustensile vibre, le moteur électrique surchauffe et on sent une mauvaise odeur.	Moteur électrique ou groupe de transmission en panne.	Tourner le tendeur de courroie (situé sous le corps, près du moteur) pour tendre la courroie. Si le problème persiste, contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
Durant le fonctionnement, la vitesse de rotation de la lame diminue et/ou a tendance à s'arrêter.	Groupe de transmission en panne.	Tourner le tendeur de courroie (situé sous le corps, près du moteur) pour tendre la courroie. Si le problème persiste, contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.
L'aliment n'est pas bien coupé (il est « déchiré » et/ou de forme irrégulière).	Lame non aiguisée.	Aiguiser la lame.
	Lame usée	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
La lame n'est pas bien aiguisée.	Les ressorts du groupe d'aiguisage sont usés.	Faire remplacer les ressorts par le revendeur ou par un centre après-vente agréé.
Le chariot ne coulisse pas régulièrement.	Lubrification du guide insuffisante.	Lubrifier le guide du chariot.
Le bouton d'arrêt ne fonctionne pas.	Circuit électrique de commande en panne.	Débrancher la ficher de la prise électrique et contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– La trancheuse à volant est un ustensile à actionnement manuel, conçu et fabriqué pour trancher les denrées alimentaires (saucissons, jambons, etc.) destinés à l'alimentation humaine.

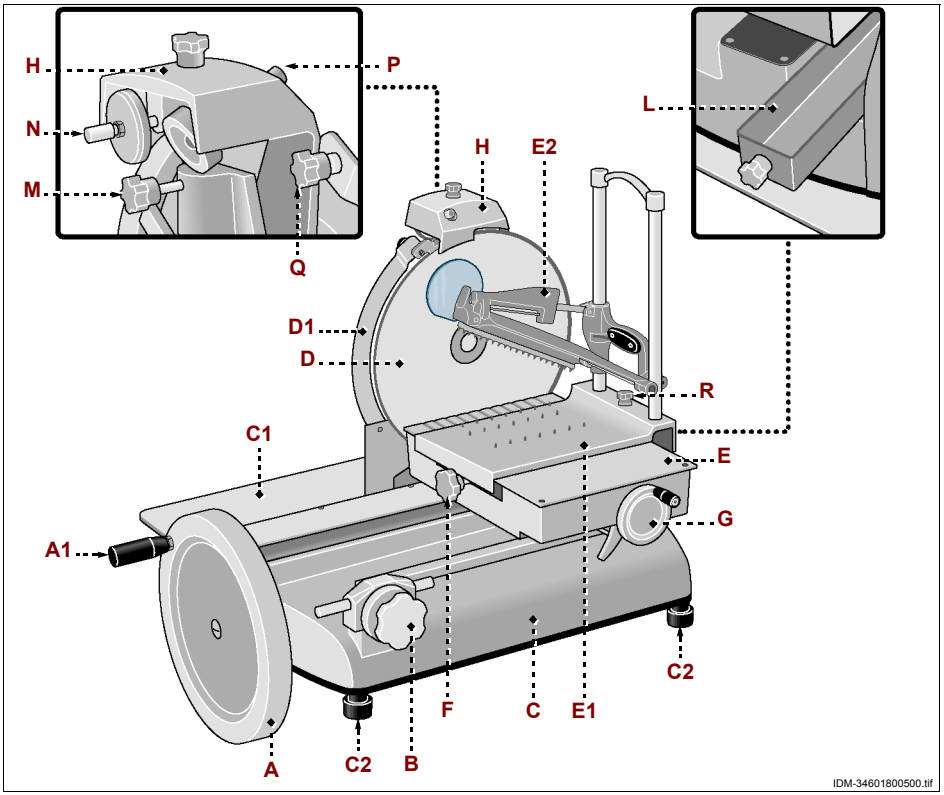
– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

– L'ustensile peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matériaux sélectionnés et selon des techniques de construction appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation et la sécurité d'exploitation.

L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.

FR



A) Volant: Est équipé d'une poignée pour actionner la lame et le chariot .

B) Manette: Sert à régler l'épaisseur de la tranche à découper.

C) Corps: Est équipé d'un plateau de récupération **(C1)** pour déposer l'aliment tranché et de pieds **(C2)** pour niveler l'ustensile.

D) Lame: Est équipée d'un couvre-lame **(D1)** et d'un pare-tranche pour favoriser le détachement de l'aliment par la lame.

E) Chariot: Supporte l'aliment et est équipé d'un plateau **(E1)** qui coulisse transversalement pour se rapprocher de la lame et du dispositif poussoir **(E2)** pour maintenir le produit à trancher en position.

F) Manette: Sert à actionner l'avancement rapide du plateau **(E1)**.
Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et déplacer le plateau transversalement dans le sens voulu.

G) Volant: Sert à actionner l'avancement lent du plateau **(E1)**.
Tourner le volant dans le sens des aiguilles d'une montre pour rapprocher le plateau de la lame et dans le sens contraire pour l'éloigner.

H) Groupe d'aiguisage: Est équipé de deux ressorts abrasifs et sert à aiguiser la lame.

L)Bac à résidus: Sert à recueillir les miettes et les déchets d'aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	**VV/300**	**VV/350**
Diamètre de lame	mm	300	350
Epaisseur de coupe	mm	0÷20	0÷25
Coupe utile	mm	260x190	320x245
Dimensions du plateau de récupération	mm	440x360	660x550
Dimensions de l'appareil	mm	720x600x500	830x720x640
Dimensions emballage	mm	840x750x850	1000x900x980
Poids net	kg	42	91
Type d'installation	Installation au comptoir		

CONSEILS D'UTILISATION

1 - Tourner le volant **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour reculer complètement le chariot **(A)** et soulever le poussoir **(E2)**.
2 - Tourner la manette **(F)** dans le sens des aiguilles d'une montre et déplacer simultanément le plateau **(E1)** vers la droite.
3 - Poser l'aliment sur le plateau **(E1)** et le bloquer avec le poussoir **(E2)**.
4 - Tourner la manette **(F)** dans le sens des aiguilles d'une montre et déplacer simultanément le plateau **(E1)** vers la gauche pour rapprocher l'aliment de la lame **(D)**.
5 - Tourner la manette **(B)** pour régler l'épaisseur de la tranche.
6 - Dévisser la molette **(Q)**, déplacer le couvre-lame **(D1)** dans le logement extérieur de la molette (position de travail) pour découvrir le tranchant de la lame et revisser la molette .
7 - Tourner le volant **(A)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour actionner simultanément la rotation de la lame **(D)** et le mouvement du chariot **(E)**, puis trancher le produit.

Important

Pour éviter de se couper et garantir l'hygiène, utiliser les ustensiles spéciaux pour prélever les tranches.

FR

8 - Arrêter la rotation du volant pour achever la coupe.
9 - Dévisser la molette **(Q)**, déplacer le couvre-lame **D1** dans le logement intérieur de la molette (position de repos) pour découvrir le tranchant de la lame **(D)** et revisser la molette .

Précaution - Avertissement

Quand il n'est pas utilisé, ne jamais laisser l'ustensile avec le tranchant de la lame découvert.

Afin de conserver l'ustensile dans les meilleures conditions de rendement, garantir une durée d'exploitation plus longue et le maintien constant des conditions requises de sécurité, suivre les conseils ci-dessous.

– Régulièrement (chaque semaine), nettoyer les guides du chariot **(E)** et du plateau **(E1)** et les lubrifier à l'huile fournie de série.
– Aiguiser la lame **(D)** dès que le produit semble mal tranché.

Pour aiguiser la lame, porter des gants de protection (pour éviter le danger de se couper les mains) et suivre les indications.

1 - Nettoyer soigneusement la lame avec des détergents à usage alimentaire, la rincer et la sécher.
2 - Dévisser la molette **(M)** et soulever le groupe d'aiguisage **(H)**.

3 - Tourner le groupe d'aiguisage de 180°, l'abaisser jusqu'à centrer les ressorts par rapport à la lame et serrer la molette **(M)**.
4 - Tourner le volant **(A)** pour enclencher le fonctionnement de la lame et maintenir le bouton **(N)** (30÷40 secondes) enfoncé pour aiguiser la lame. A la fin, relâcher le bouton et interrompre la rotation du volant pour arrêter le fonctionnement de la lame.
5 - Tourner à nouveau sur le volant **(A)** et maintenir les boutons **(N-P)** enfoncés (maximum 3÷4 secondes) pour l'ébavurage de la lame. A la fin, relâcher les boutons et interrompre la rotation du volant pour arrêter le fonctionnement de la lame.
6 - Dévisser la molette **(M)** et enlever le groupe d'aiguisage **(H)**.
7 - Nettoyer les ressorts avec une brosse imbibée d'alcool.
8 - Remonter le groupe d'aiguisage dans sa position d'origine et visser la molette **(M)**.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1 - Tourner le volant **(E)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour reculer complètement le chariot **(E)**.
2 - Tourner la manette **(F)** dans le sens des aiguilles d'une montre et déplacer simultanément le plateau E1 vers la droite.
3 - Dévisser la molette **(R)** pour démonter le plateau **(E1)**.
4 - Dévisser la molette **(Q)** et démonter le couvre-lame **(D1)**.
5 - Retirer le bac de résidus **(L)**.
6 - Nettoyer la surface avant et arrière de la lame avec un chiffon doux ou une éponge.

Précaution - Avertissement

Pour nettoyer la lame, porter des gants de protection (pour éviter le danger de se couper les mains) et prendre garde à ne pas toucher le bord affilé.

7 - Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.
8 - Laver le plateau , le couvre-lame et le bac de résidus avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement avant de les remonter.
9 - Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

Important

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

FR

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Si des problèmes se présentent qui ne figurent pas dans le tableau, l'utilisateur pourra le signaler au fabricant afin de contribuer activement au développement de nouvelles solutions et améliorations techniques et de construction.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'aliment n'est pas bien coupé (il est « déchiré » et/ou de forme irrégulière).	Lame non aiguisée.	Aiguiser la lame.
	Lame usée	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
La lame n'est pas bien aiguisée.	Les ressorts du groupe d'aiguisage sont usés.	Faire remplacer les ressorts par le revendeur ou par un centre après-vente agréé.
Le chariot ne coulisse pas régulièrement.	Lubrification du guide insuffisante.	Lubrifier le guide du chariot.

FR

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung.....3
Identifikation des Herstellers und des Geräts 3
Kundendienstanforderung 4
Sicherheitsvorrichtungen 4
Sicherheits- und Informationszeichen.....6
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation.....6

AUFSCHNITTMASCHINEN MIT SCHRÄGGESTELLTEM SCHNEIDBLOCK H-HS-HL

Allgemeine Beschreibung des Geräts.....8
Technische Eigenschaften.....9
Beschreibung der Bedienelemente.....10
Bedienungshinweise.....10
Gerätereinigung 11
Störungssuche.....12

VERTIKALE AUFSCHNITTMASCHINEN K-V

Allgemeine Beschreibung des Geräts...14
Technische Eigenschaften.....15
Beschreibung der Bedienelemente.....16
Bedienungshinweise.....16
Gerätereinigung 17
Störungssuche.....18

SCHWUNGRADAUFSCHNITTMASCHINEN

Allgemeine Beschreibung des Geräts...20
Technische Eigenschaften.....21
Bedienungshinweise.....22
Gerätereinigung 23
Störungssuche.....24

DE

DE

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

- Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.
- Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trät zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.
- Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.

Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

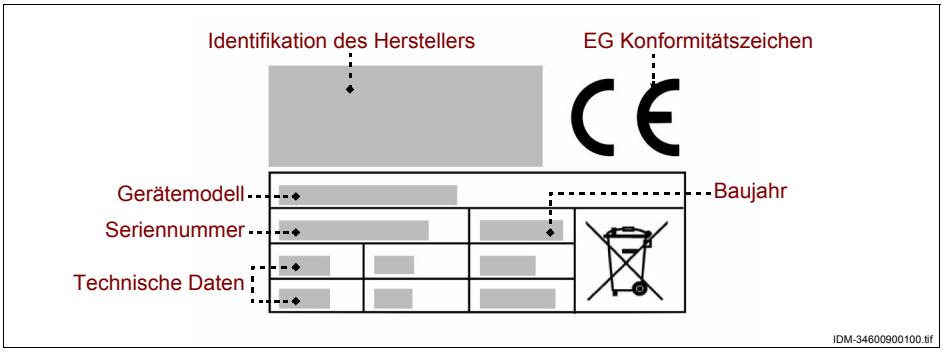
DE

Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.

DE

- Währen der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

– Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

– Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie einen Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal auswechseln.

Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.

– Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.

– Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.

– Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.

– Reinigen und „hygienisieren" Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.

– Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.

– In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausstattung, je nach Umgebungsbedingungen.

– Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.

– Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).

– Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.

DE

– Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.

– Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aussetzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.

– Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.

– Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONSZEICHEN

DE

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.
Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.

– **Elektroschockgefahr:** zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.

VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

– Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten.
Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern.
Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.

– Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden.

Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.

– Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.

– Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten" jedes einzelnen Geräts zu finden.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

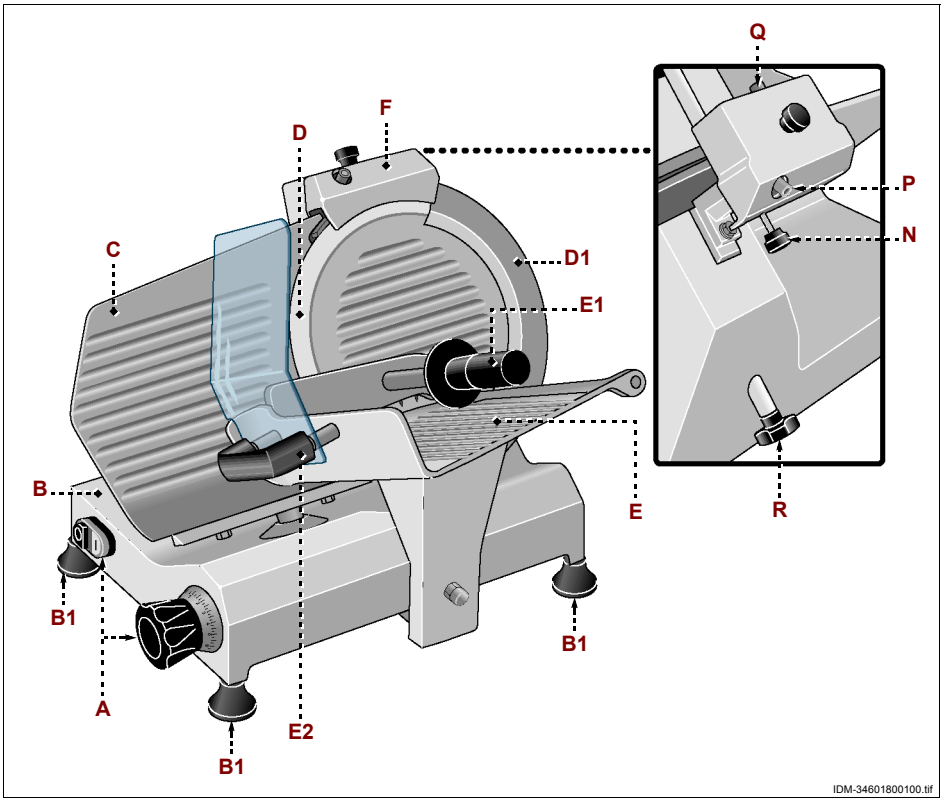
– Die Aufschnittmaschine ist ein Gerät, dass zum Aufschneiden von für die Ernährung von Personen bestimmten Lebensmitteln (Wurst, Schinken, usw.) entwickelt und konstruiert wurde.

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

– Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe “Beschreibung der Bedienelemente”).
B) Untergestell: mit einer Auffangfläche für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen **(B1)** für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.
C) Segel: zur Bestimmung der Stärke des aufzuschneidenden Lebensmittels.
D) Schneideklinge: mit einer Klingenabdeckung **(D1)** und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.
E) Schlitten: trägt das Lebensmittel und ist mit einem Griff **(E2)** zur Verschiebung des Schlittens und mit einem Produktniederhalter **(E1)** zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.
F) Schleifgruppe: mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Leistung	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Klingendurchmesser	mm	220	250		275
Schnittstärke	mm	0÷15			
Nutzschnitt	mm	190x130	220x165		205x185
Abmessungen der Auffangfläche	mm	410x290	450x300		
Gerätabmessungen	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Verpackungsabmessungen	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Nettogewicht	kg	14	17		18
Installationstyp	Treseninstallation				
Geräuschpegel	dB(A)	< 70			

Beschreibung	*Messeinheit*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Leistung	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Klingendurchmesser	mm	300			330	350	370
Schnittstärke	mm	0÷15					
Nutzschnitt	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
Abmessungen der Auffangfläche	mm	480x350		550x410		600x430	
Gerätabmessungen	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Verpackungsabmessungen	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Nettogewicht	kg	24		31	32	36	37
Installationstyp	Treseninstallation						
Geräuschpegel	dB(A)	< 70					

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

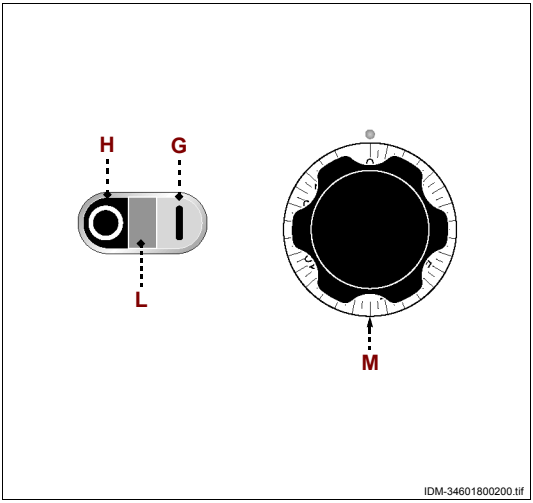
Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

G) Taster: zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.

H) Taster: zur Deaktivierung des Betriebs der Schneideklinge.

L)Leuchtanzeige: ihr Leuchten zeigt an, dass die Schneideklinge in Betrieb ist.

M) Drehknopf: zur Einstellung der Stärke der aufzuschneidenden Scheibe.



BEDIENUNGSHINWEISE

1 - Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf sich in Position **"0"** befindet.

2 - Stellen Sie den Schlitten **(E)** komplett zurück und heben Sie den Produktniederhalter **(E1)** komplett.

3 - Legen Sie das Lebensmittel auf den Schlitten und blockieren Sie dieses mit dem Produktniederhalter..

4 - Drehen Sie den Drehknopf **(M)** zur Einstellung der Scheibenstärke.

5 - Drücken Sie den Taster **(G)** zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.

6 - Verschieben Sie mit Hilfe des Griffs **(E2)** den Schlitten **(E)** langsam vorwärts und rückwärts, um das Produkt aufschneiden.

Informationen

Zur Vermeidung des Schnittrisikos und Hygienegewährleistung verwenden Sie spezielle Werkzeuge, um die Produktscheiben zu entnehmen.

7 - Am Ende des Schneidevorgangs drehen Sie den Drehknopf **(M)** in Position **"0"**, stellen Sie den Schlitten **(E)** komplett zurück und drücken Sie den Taster **(H)**, um die Schneideklinge zu stoppen.

Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

– Lassen Sie die Schneideklinge nicht im Leerlauf laufen.

– Benutzen Sie das Gerät nicht fortlaufend (maximal 15÷18 Minuten), um die Überhitzung des Elektromotors zu vermeiden.

– Reinigen Sie die Laufführungen des Schlittens **(E)** und des Produktniederhalters **(E1)** in regelmäßigen Zeitabständen (einmal wöchentlich) von Rückständen und schmieren Sie diese mit dem mitgelieferten Öl.
– Schleifen Sie die Schneideklinge **(D)**, sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt aufgeschnitten wird.

Tragen Sie beim Schleifen der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um das Risiko von Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

1 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose für die Stromversorgung.
2 - Reinigen Sie die Schneideklinge sorgfältig mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten, spülen und trocknen Sie diese ab.
3 - Lockern Sie den Knauf **(N)** und heben Sie die Schleifgruppe **(F)**.
4 - Drehen Sie die Schleifgruppe um 180° und senken Sie diese, bis die Schleifscheiben bezüglich der Schneideklinge zentriert sind und ziehen Sie den Knauf **(N)** fest..
5 - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose für die Stromversorgung.
6 - Drücken Sie den Taster **(G)**, um den Betrieb der Schneideklinge zu aktivieren und halten Sie den Knopf **(P)** (30÷40 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie den Knopf wieder los und drücken Sie den Taster **(H)**, um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
7 - Drücken Sie erneut den Taster **(G)** und halten Sie die Knöpfe **(P-Q)** (maximal 3÷4 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie die Knöpfe los und drücken Sie den Taster **(H)**, um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
8 - Lösen Sie den Knauf **(N)** und ziehen Sie die Schleifgruppe **(F)** heraus.
9 - Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in Alkohol getränkten Bürste.
10 - Montieren Sie die Schleifgruppe wieder in ihrer Ursprungsposition und stellen Sie den Knauf **(N)** fest.

DE

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig) schalten Sie die Hauptstromversorgung ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.

1 - Drehen Sie den Drehknopf **(M)** in Position **"0"**.
2 - Lösen Sie den Drehknopf **(R)** komplett und montieren Sie die Klingenabdeckung ab **(D1)**.
3 - Reinigen Sie die vordere und hintere Oberfläche der Klinge mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Tragen Sie bei der Reinigung der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und achten Sie darauf, die scharfe Kante nicht zu berühren.

4 - Waschen Sie die Klingenabdeckung mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.
5 - Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.
6 - Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

Informationen

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

DE

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät startet nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Stellen Sie sicher, dass der Anschluss an die Stromversorgung korrekt ausgeführt wurde.
		Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Klingenabdeckung nicht korrekt montiert.	Uberprüfen Sie die korrekte Montage.
Das Gerät startet nicht und ein Brummgeräusch ist zu vernehmen (nur bei Gerät mit Dreiphasenstromversorgung).	Der Elektromotor funktioniert mit Einphasenstrom.	
	Störung am Stromversorgungskreis	Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie den Stromversorgungskreis von einem Fachtechniker kontrollieren.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Die Drehrichtung der Klinge ist nicht korrekt (nur bei Geräten mit Dreiphasenstromversorgung).	Die Kabel der Stromversorgungsphasen des Geräts sind nicht korrekt angeschlossen.	Lassen Sie die Umkehrung der Elektrokabel von Seiten eines Fachtechnikers durchführen.
Das Gerät startet, aber die Leuchtanzeige leuchtet nicht auf.	Leuchtanzeige defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Während des Betriebs vibriert das Gerät, der Elektromotor ist überhitzt und man nimmt einen unangenehmen Geruch wahr.	Elektromotor oder Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Während des Betriebs ist die Drehgeschwindigkeit der Schneideklinge verringert und/ oder tendiert zu stoppen.	Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Das Lebensmittel wird nicht korrekt aufgeschnitten (es wird „zerfetzt" und/oder hat eine unregelmäßige Form).	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Klinge.
	Abgenutzte Schneideklinge	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Schneideklinge ist nicht korrekt geschliffen worden.	Die Schleifscheiben der Schleifgruppe sind abgenutzt.	Lassen Sie die Schleifscheiben vom Händler oder vom autorisierten Kundendienst ersetzen.
Der Schlitten gleitet nicht regelmäßig.	Schmierung der Führung unzureichend	Schmieren Sie die Führung des Schlittens
Der Stopp-Taster funktioniert nicht.	Elektrischer Schaltkreis defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder dem autorisierten Kundendienst auf.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

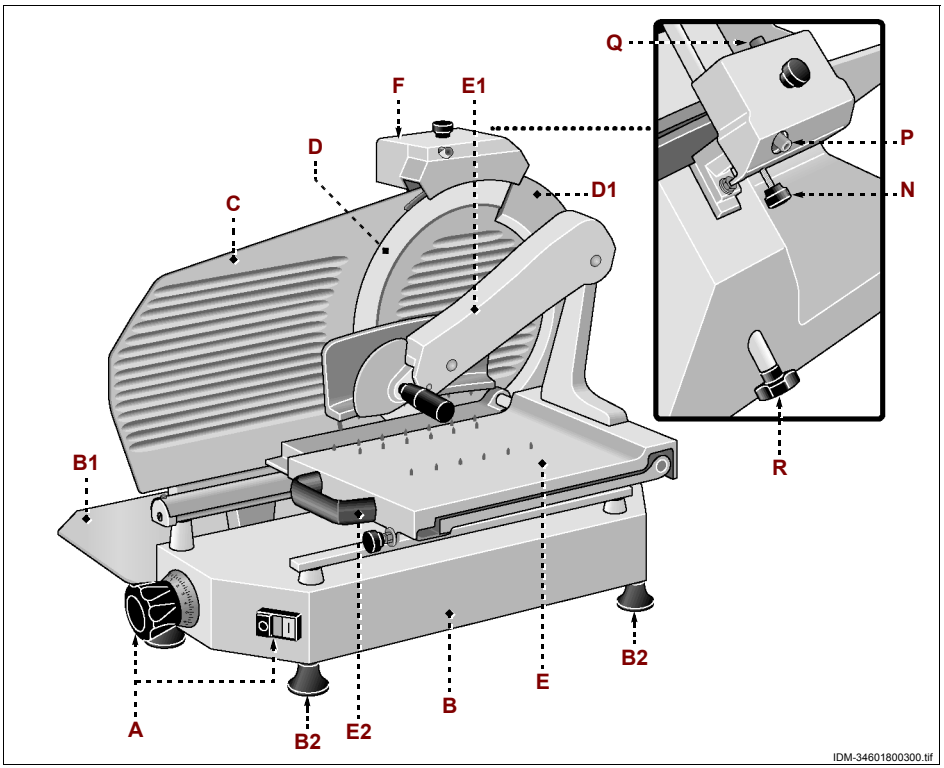
– Die Aufschnittmaschine ist ein Gerät, dass zum Aufschneiden von für die Ernährung von Personen bestimmten Lebensmitteln (Wurst, Schinken, usw.) entwickelt und konstruiert wurde.

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

– Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.
Auf Anfrage können die Modelle mit einem speziellen Schlitten für das Schneiden von Fleisch ausgestattet werden.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe “Beschreibung der Bedienelemente”).

B) Untergestell: mit einer Auffangfläche **(B1)** für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen **(B2)** für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.

C) Segel: zur Bestimmung der Stärke des aufzuschneidenden Lebensmittels.

D) Schneideklinge: mit einer Klingenabdeckung **(D1)** und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.

E) Schlitten: trägt das Lebensmittel und ist mit einem Griff **(E2)** zur Verschiebung des Schlittens und mit einem Produktniederhalter **(E1)** zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.

F) Schleifgruppe: mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	V/250	V/300	V/330	V/350	V/370
Leistung	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Klingendurchmesser	mm	250	300	330	350	370
Schnittstärke	mm	0÷15				
Nutzschnitt	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Abmessungen der Auffangfläche	mm	470x370	550x370	610x460		
Gerätabmessungen	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Verpackungsabmessungen	mm	700x630x630	780x650x720			
Nettogewicht	kg	24	35	44	45	46
Installationstyp	Treseninstallation					
Geräuschpegel	dB(A)	< 70				

Beschreibung	*Messeinheit*	K/300	K/330	K/350	K/370
Leistung	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Klingendurchmesser	mm	300	330	350	370
Schnittstärke	mm				
Nutzschnitt	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Abmessungen der Auffangfläche	mm	570x470		660x540	
Gerätabmessungen	mm	710x550x610		820x650x640	
Verpackungsabmessungen	mm	700x620x700		820x720x760	
Nettogewicht	kg	35	36	43	46
Installationstyp	Treseninstallation				
Geräuschpegel	dB(A)	< 70			

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

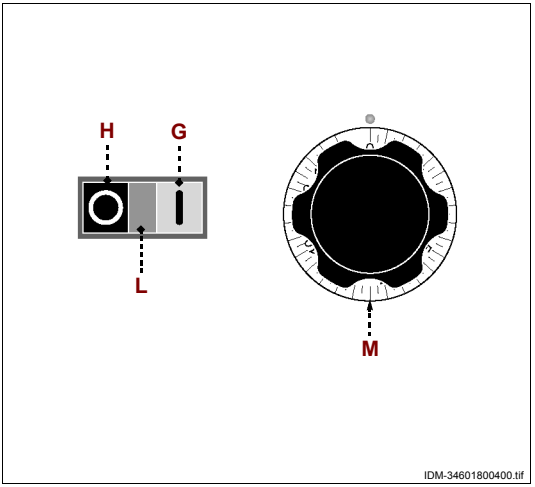
Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

G) Taster: zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.

H) Taster: zur Deaktivierung des Betriebs der Schneideklinge.

L)Leuchtanzeige: ihr Leuchten zeigt an, dass die Schneideklinge in Betrieb ist.

M) Drehknopf: zur Einstellung der Stärke der aufzuschneidenden Scheibe.



BEDIENUNGSHINWEISE

1 - Stellen Sie sicher, dass der Drehknopf sich in Position **"0"** befindet.

2 - Stellen Sie den Schlitten **(E)** komplett zurück und heben Sie den Produktniederhalter **(E1)** komplett.

3 - Legen Sie das Lebensmittel auf den Schlitten und blockieren Sie dieses mit dem Produktniederhalter.

4 - Drehen Sie den Drehknopf **(M)** zur Einstellung der Scheibenstärke.

Falls das Gerät mit dem Schlitten für das Schneiden von Fleisch ausgestattet ist, müssen vor der Erstbenutzung die Klingenabdeckung und der Scheibenschutz abmontiert werden.

5 - Drücken Sie den Taster **(G)** zur Aktivierung des Betriebs der Schneideklinge.

6 - Verschieben Sie mit Hilfe des Griffs **(E2)** den Schlitten **(E)** langsam vorwärts und rückwärts, um das Produkt aufschneiden.

Informationen

Zur Vermeidung des Schnittrisikos und Hygienegewährleistung verwenden Sie spezielle Werkzeuge, um die Produktscheiben zu entnehmen.

7 - Am Ende des Schneidevorgangs drehen Sie den Drehknopf **(M)** in Position **"0"**, stellen Sie den Schlitten **(E)** komplett zurück und drücken Sie den Taster **(H)**, um die Schneideklinge zu stoppen.

Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

– Lassen Sie die Schneideklinge nicht im Leerlauf laufen.
– Benutzen Sie das Gerät nicht fortlaufend (maximal 15÷18 Minuten), um die Überhitzung des Elektromotors zu vermeiden.
– Reinigen Sie die Laufführungen des Schlittens **(E)** und des Produktniederhalters **(E1)** in regelmäßigen Zeitabständen (einmal wöchentlich) von Rückständen und schmieren Sie diese mit dem mitgelieferten Öl.
– Schleifen Sie die Schneideklinge **(D)**, sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt aufgeschnitten wird.

Tragen Sie beim Schleifen der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um das Risiko von Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

1 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose für die Stromversorgung.
2 - Reinigen Sie die Schneideklinge sorgfältig mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten, spülen und trocknen Sie diese ab.
3 - Lockern Sie den Knauf **(N)** und heben Sie die Schleifgruppe **(F)**.
4 - Drehen Sie die Schleifgruppe um 180° und senken Sie diese, bis die Schleifscheiben bezüglich der Schneideklinge zentriert sind und ziehen Sie den Knauf **(N)** fest..
5 - Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose für die Stromversorgung.
6 - Drücken Sie den Taster **(G)**, um den Betrieb der Schneideklinge zu aktivieren und halten Sie den Knopf **(P)** (30÷40 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie den Knopf wieder los und drücken Sie den Taster **(H)**, um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
7 - Drücken Sie erneut den Taster **(G)** und halten Sie die Knöpfe **(P-Q)** (maximal 3÷4 Sekunden) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie die Knöpfe los und drücken Sie den Taster **(H)**, um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
8 - Lösen Sie den Knauf **(N)** und ziehen Sie die Schleifgruppe **(F)** heraus.
9 - Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in Alkohol getränkten Bürste.
10 - Montieren Sie die Schleifgruppe wieder in ihrer Ursprungsposition und stellen Sie den Knauf **(N)** fest.

DE

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig) schalten Sie die Hauptstromversorgung ab oder ziehen Sie den Netzstecker heraus.

1 - Drehen Sie den Drehknopf **(M)** in Position **"0"**.
2 - Lösen Sie den Drehknopf **(R)** komplett und montieren Sie die Klingenabdeckung ab **(D1)**.
3 - Reinigen Sie die vordere und hintere Oberfläche der Klinge mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Tragen Sie bei der Reinigung der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und achten Sie darauf, die scharfe Kante nicht zu berühren.

4 - Waschen Sie die Klingenabdeckung mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.

5 - Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

6 - Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

Informationen

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

DE

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät startet nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Stellen Sie sicher, dass der Anschluss an die Stromversorgung korrekt ausgeführt wurde.
		Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Klingenabdeckung nicht korrekt montiert.	Überprüfen Sie die korrekte Montage.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät startet nicht und ein Brummgeräusch ist zu vernehmen (nur bei Gerät mit Dreiphasenstromversorgung).	Der Elektromotor funktioniert mit Einphasenstrom.	
	Störung am Stromversorgungskreis	Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie den Stromversorgungskreis von einem Fachtechniker kontrollieren.
Die Drehrichtung der Klinge ist nicht korrekt (nur bei Geräten mit Dreiphasenstromversorgung).	Die Kabel der Stromversorgungsphasen des Geräts sind nicht korrekt angeschlossen.	Lassen Sie die Umkehrung der Elektrokabel von Seiten eines Fachtechnikers durchführen.
Das Gerät startet, aber die Leuchtanzeige leuchtet nicht auf.	Leuchtanzeige defekt.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Während des Betriebs vibriert das Gerät, der Elektromotor ist überhitzt und man nimmt einen unangenehmen Geruch wahr.	Elektromotor oder Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Während des Betriebs ist die Drehgeschwindigkeit der Schneideklinge verringert und/ oder tendiert zu stoppen.	Antriebsgruppe defekt.	Verstellen Sie die spezielle Riemenspannvorrichtung (unter dem Untergestell, neben dem Motor angebracht), um den Riemen zu spannen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder mit dem autorisierten Kundendienst auf.
Das Lebensmittel wird nicht korrekt aufgeschnitten (es wird „zerfetzt" und/oder hat eine unregelmäßige Form).	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Klinge.
	Abgenutzte Schneideklinge	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Schneideklinge ist nicht korrekt geschliffen worden.	Die Schleifscheiben der Schleifgruppe sind abgenutzt.	Lassen Sie die Schleifscheiben vom Händler oder vom autorisierten Kundendienst ersetzen.
Der Schlitten gleitet nicht regelmäßig.	Schmierung der Führung unzureichend	Schmieren Sie die Führung des Schlittens
Der Stopp-Taster funktioniert nicht.	Elektrischer Schaltkreis defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und nehmen Sie Kontakt mit dem Händler oder dem autorisierten Kundendienst auf.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

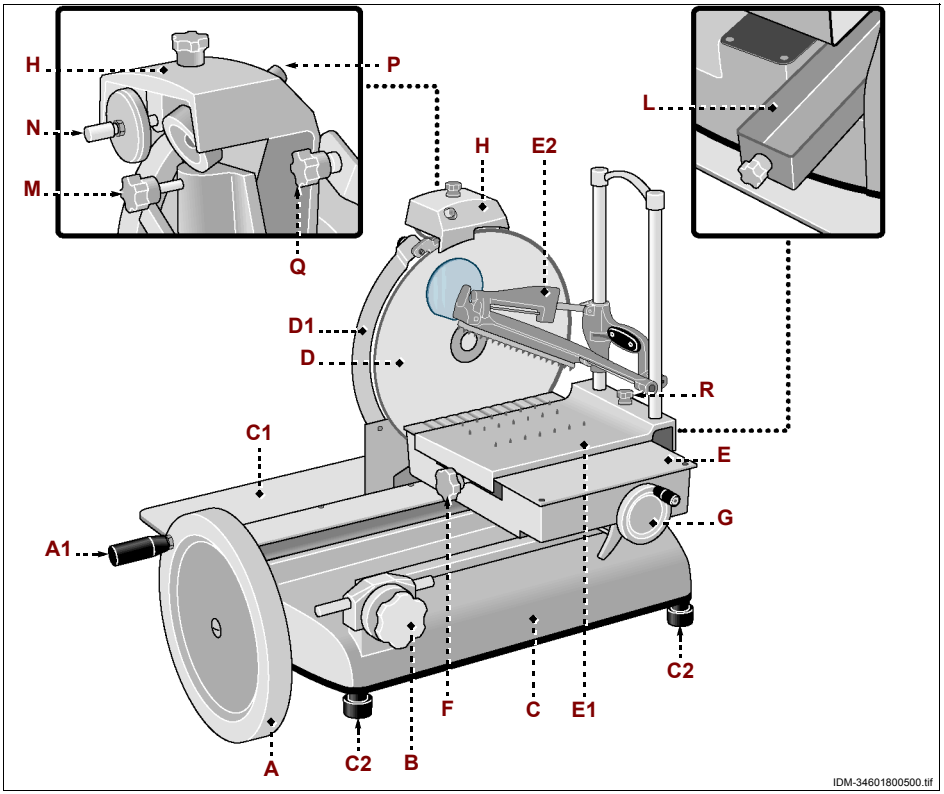
– Die Schwungradaufschnittmaschine ist ein handbetriebenes Gerät, das zum Aufschneiden von für die Ernährung von Personen bestimmten Lebensmitteln (Wurst, Schinken, usw.) entwickelt und konstruiert wurde.

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

– Das Gerät kann in mehreren Modellen geliefert werden, die mit ausgewählten Materialien und geeigneten Konstruktionstechniken realisiert wurden, um maximale Hygiene, Oxidationsbeständigkeit und Betriebssicherheit zu garantieren.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



A) Schwungrad: mit einem Griff für die Aktivierung der Schneideklinge und des Schlittens ausgestattet.

B) Drehknopf: zur Einstellung der Stärke der aufzuschneidenden Scheibe.

C) Untergestell: mit einer Auffangfläche **(C1)** für die Ablage des aufgeschnittenen Lebensmittels und mit Stützfüßen **(C2)** für die Nivellierung des Geräts ausgestattet.

D) Schneideklinge: mit einer Klingenabdeckung **(D1)** und einem Scheibenschutz ausgestattet, um die Ablösung des Produkts von der Klinge zu begünstigen.

E) Schlitten: trägt das Lebensmittel und ist mit einer Auflageplatte **(E1)**, die sich im Querlauf der Schneideklinge nähert, und mit einer Produktniederhaltevorrichtung **(E2)** zum Blockieren des aufzuschneidenden Produkts ausgestattet.

F) Drehknopf: zur Aktivierung des schnellen Vorschubs der Auflageplatte **(E1)**.
Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn und verschieben Sie die Auflageplatte quer in die gewünschte Richtung.

G) Handrad: zur Aktivierung des langsamen Vorschubs der Auflageplatte **(E1)**.
Drehen Sie das Handrad im Uhrzeigersinn, um die Auflageplatte der Schneideklinge zu nähern und im Gegenuhrzeigersinn, um diese zu entfernen.

H) Schleifgruppe: mit zwei Schleifscheiben ausgestattet, zum Schleifen der Schneideklinge.

L)Rückstandbehälter: zum Auffangen von Lebensmittelkrümeln und -resten.

DE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	**VV/300**	**VV/350**
Klingendurchmesser	mm	300	350
Schnittstärke	mm	0÷20	0÷25
Nutzschnitt	mm	260x190	320x245
Abmessungen der Auffangfläche	mm	440x360	660x550
Gerätabmessungen	mm	720x600x500	830x720x640
Verpackungsabmessungen	mm	840x750x850	1000x900x980
Nettogewicht	kg	42	91
Installationstyp	Treseninstallation		

BEDIENUNGSHINWEISE

1 - Drehen Sie das Handrad **(A)** im Uhrzeigersinn, um den Schlitten **(E2)** komplett zurückzustellen und heben Sie den Produktniederhalter **(E2)**.

2 - Drehen Sie den Drehknopf **(F)** im Uhrzeigersinn und verschieben Sie gleichzeitig die Auflageplatte **(E1)** nach rechts.

3 - Legen Sie das Lebensmittel auf die Auflageplatte **(E1)** und blockieren Sie dieses mit dem Produktniederhalter **(E2)**.

4 - Drehen Sie den Drehknopf **(F)** im Uhrzeigersinn und verschieben Sie gleichzeitig die Auflageplatte **(E1)** nach links, um das Lebensmittel der Schneideklinge **(D)** zu nähern.

5 - Drehen Sie den Drehknopf **(B)** zur Einstellung der Scheibenstärke.

6 - Lösen Sie den Knauf **(Q)**, verschieben Sie die Klingenabdeckung **(D1)** in den äußersten Sitz des Knaufs (Arbeitsposition), um die Kante der Schneideklinge freizulegen und ziehen Sie den Knauf wieder fest.

7 - Drehen Sie das Handrad **(A)** im Uhrzeigersinn, um gleichzeitig die Drehung der Schneideklinge **(D)** und die Bewegung des Schlittens **(E)** zu aktivieren und schneiden Sie das Produkt auf.

Informationen

Zur Vermeidung des Schnittrisikos und Hygienegewährleistung verwenden Sie spezielle Werkzeuge, um die Produktscheiben zu entnehmen.

8 - Stoppen Sie die Drehung des Handrads , um den Schneidevorgang zu beenden.

9 - Lösen Sie den Knauf **(Q)**, verschieben Sie die Klingenabdeckung **(D1)** in den innersten Sitz des Knaufs (Ruheposition), um die Kante der Schneideklinge **(D)** zu schützen und ziehen Sie den Knauf wieder fest.

DE

Achtung - Vorsicht

Lassen Sie das Gerät niemals mit freiliegender Klingenkante, wenn dieses nicht benutzt wird.

Befolgen Sie die aufgelisteten Ratschläge, um das Gerät im Zustand maximaler Effizienz zu halten und eine längere Lebensdauer sowie die konstante Beibehaltung der Sicherheitsvorgaben zu gewährleisten.

– Reinigen Sie die Laufführungen des Schlittens **(E)** und der Auflageplatte **(E1)** in regelmäßigen Zeitabständen (einmal wöchentlich) von Rückständen und schmieren Sie diese mit dem mitgelieferten Öl.

– Schleifen Sie die Schneideklinge **(D)**, sobald Sie feststellen, dass das Produkt nicht korrekt aufgeschnitten wird.

Tragen Sie beim Schleifen der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um das Risiko von Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

1 - Reinigen Sie die Schneideklinge sorgfältig mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten, spülen und trocknen Sie diese ab.

2 - Lockern Sie den Knauf **(M)** und heben Sie die Schleifgruppe **(H)**.

3 - Drehen Sie die Schleifgruppe um 180° und senken Sie diese, bis die Schleifscheiben bezüglich der Schneideklinge zentriert sind und ziehen Sie den Knauf **(M)** fest..
4 - Drehen Sie das Handrad **(A)**, um den Betrieb der Schneideklinge zu aktivieren und halten Sie den Knopf **(N)** (30÷40 Sekunden lang) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie den Knopf wieder los und unterbrechen Sie die Drehung des Handrads , um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
5 - Drehen Sie erneut das Handrad **(A)** und halten Sie die Knöpfe **(N-P)** (maximal 3÷4 Sekunden lang) gedrückt, um die Klinge zu schleifen. Am Ende lassen Sie die Knöpfe wieder los und unterbrechen Sie die Drehung des Handrads , um den Betrieb der Klinge zu stoppen.
6 - Lösen Sie den Knauf **(M)** und ziehen Sie die Schleifgruppe **(H)** heraus.
7 - Reinigen Sie die Schleifscheiben mit einer in Alkohol getränkten Bürste.
8 - Montieren Sie die Schleifgruppe wieder in ihrer Ursprungsposition und stellen Sie den Knauf **(M)** fest.

GERÄTEREINIGUNG

1 - Drehen Sie das Handrad **(E)** im Uhrzeigersinn, um den Schlitten **(E)** komplett zurückzustellen.
2 - Drehen Sie den Drehknopf **(F)** im Uhrzeigersinn und verschieben Sie gleichzeitig die Auflageplatte **(E1)** nach rechts.
3 - Lösen Sie den Knauf **(R)**, um die Auflageplatte **(E1)** abzumontieren.
4 - Lockern Sie den Knauf **(Q)** und montieren Sie die Klingenabdeckung **(D1)** ab.
5 - Entfernen Sie den Rückstandbehälter **(L)**.
6 - Reinigen Sie die vordere und hintere Oberfläche der Klinge mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

DE

Achtung - Vorsicht

Tragen Sie bei der Reinigung der Schneideklinge Schutzhandschuhe (um Schnittverletzungen an den Händen zu vermeiden) und achten Sie darauf, die scharfe Kante nicht zu berühren.

7 - Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.
8 - Waschen Sie die Auflageplatte , die Klingenabdeckung und den Rückstandbehälter mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsmitteln und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.
9 - Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

Informationen

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Falls nicht in der Tabelle angegebene Störungen auftreten, kann der Bediener diese dem Hersteller mitteilen, um aktiv an der Entwicklung neuer Lösungen und technischer sowie konstruktiver Verbesserungen beizutragen.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Lebensmittel wird nicht korrekt aufgeschnitten (es wird „zerfetzt" und/oder hat eine unregelmäßige Form).	Schneideklinge nicht geschliffen.	Schleifen Sie die Klinge.
	Abgenutzte Schneideklinge	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Schneideklinge ist nicht korrekt geschliffen worden.	Die Schleifscheiben der Schleifgruppe sind abgenutzt.	Lassen Sie die Schleifscheiben vom Händler oder vom autorisierten Kundendienst ersetzen.
Der Schlitten gleitet nicht regelmäßig.	Schmierung der Führung unzureichend	Schmieren Sie die Führung des Schlittens

DE

INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE SEGURIDAD

Objetivo del manual 3
Identificación del fabricante y del aparato.....3
Modalidad de pedido de asistencia.....4
Dispositivos de seguridad 4
Señales de seguridad e información.....6
Disposiciones para el desembalaje, desplazamiento e instalación.....6

CORTAFIAMBRE H-HS-HL

Descripción general equipo 8
Características técnicas.....9
Descripción mandos 10
Consejos para el uso 10
Limpieza de la máquina.....11
Búsqueda de averías.....12

CORTAFIAMBRES VERTICALES K - V

Descripción general equipo 14
Características técnicas.....15
Descripción mandos 16
Consejos para el uso 16
Limpieza de la máquina.....17
Búsqueda de averías.....18

CORTAFIAMBRE CON VOLANTE

Descripción general equipo 20
Características técnicas.....21
Consejos para el uso 22
Limpieza de la máquina.....23
Búsqueda de averías.....24

ES

ES

OBJETIVO DEL MANUAL

- El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.
- Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.
- Algunas partes del texto se han subrayo dada la importancia de su contenido.

Importante

Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.

Cuidado - Advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.

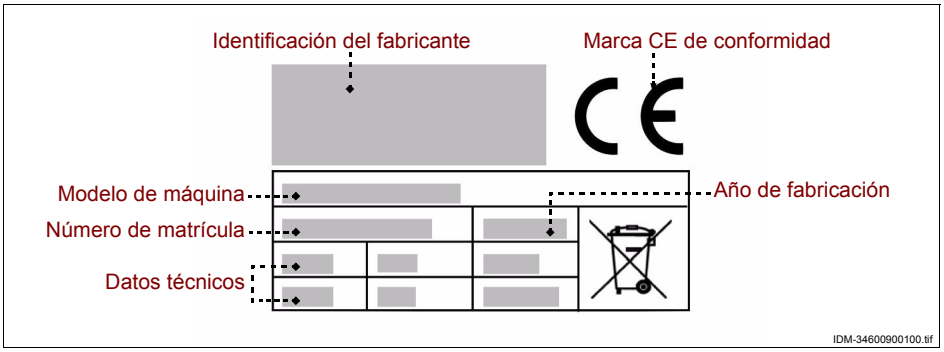
Peligro – Atención

Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

ES

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.

La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.



MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).
- Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.
- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.

ES

- El personal autorizado para realizar las conexiones eléctricas debe comprobar que las características de la línea de alimentación estén en correspondencia con las indicadas en la placa, que esté equipada con interruptor diferencial y con componentes en conformidad con las leyes y las normas vigentes.
- En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.
- Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.
- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

– No utilizar el aparato con los cables de alimentación eléctrica en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los cables.

Antes de realizar cualquier intervención de limpieza, mantenimiento, etc., DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA GENERAL (o bien desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté totalmente fría.

– Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.

– Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.

– Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.

– Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.

– No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes, en especial aquellos eléctricos y electrónicos.

– En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). Desconectar el cable de alimentación y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

El listado indica las condiciones necesarias para el funcionamiento correcto la instalación eléctrica en relación con el ambiente circundante.

– Temperatura ambiente no inferior a 5°C.

– Humedad relativa entre el 50% (medida a 40 °C) y el 90% (medida a 20 °C).

– El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.

– La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.

– Durante el transporte y el almacenamiento, la temperatura ambiental debe estar comprendida entre -25 °C y 55 °C con un máximo de 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere las 24 horas.

– Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.

– Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.

Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre la salud de las personas y del ambiente. Se recomienda efectuar su eliminación de modo correcto.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.
Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.

ES

– **Peligro de shock eléctrico:** indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.

DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

– El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.
En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.
Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.

– El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.

Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.

– La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.

– Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la lnea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

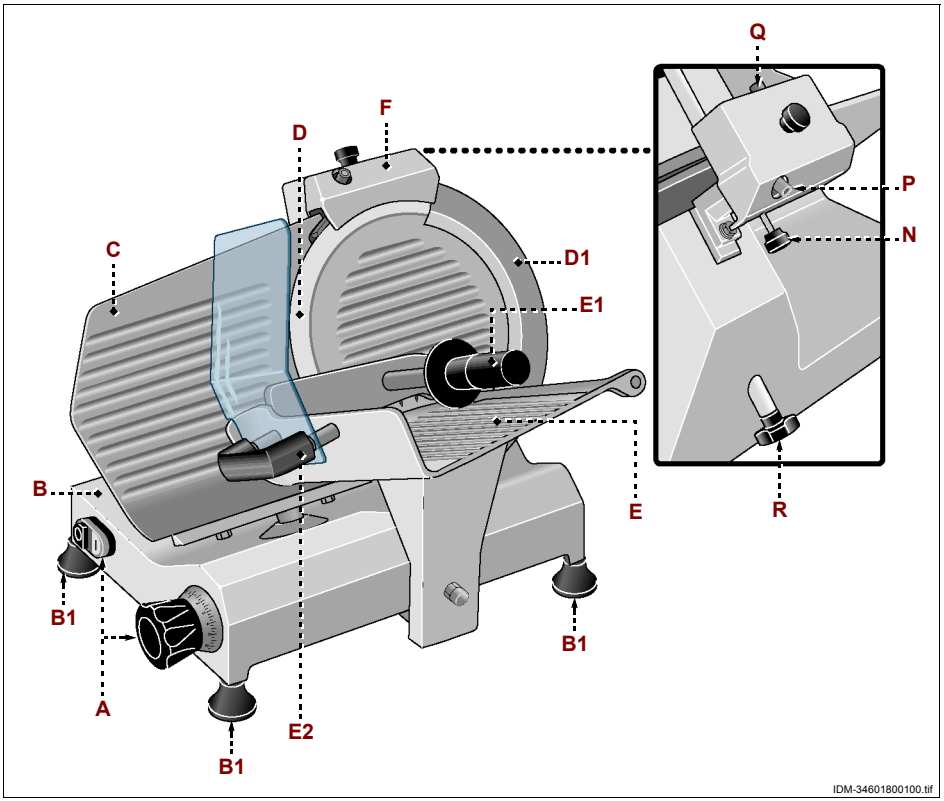
– La máquina cortafiambre ha sido proyectada y fabricada para cortar en lonchas productos alimenticios (salames, jamones, etc.) destinados a la alimentación humana.

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

– La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación y la seguridad durante el funcionamiento.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



A) Cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver “Descripción mandos”).
B) Base: posee un plano de recolección para depositar el producto alimenticio cortado y pies de apoyo **(B1)** para nivelar el aparato.
C) Regulador del espesor: permite fijar el espesor del producto a cortar.
D) Cuchilla de corte: está equipada con un cubre cuchilla **(D1)** y con un sujeta lonchas que facilita la separación del producto de la cuchilla.
E) Carro: sostiene el producto alimenticio y está equipado con un mango **(E2)**, para hacer deslizar el carro y un dispositivo prensador de producto **(E1)** que sujeta el producto que se corta.
F) Grupo afilador: posee dos muelas abrasivas y sirve para afilar la cuchilla de corte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Potencia	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Diámetro cuchilla	mm	220	250		275
Espesor de corte	mm	0÷15			
Corte útil	mm	190x130	220x165		205x185
dimensiones plano recogedor	mm	410x290	450x300		
Dimensiones de la máquina	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Dimensiones embalaje	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Peso neto	kg	14	17		18
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador				
Nivel de ruido	dB(A)	< 70			

Descripción	*Unidad de medida*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Potencia	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Diámetro cuchilla	mm	300			330	350	370
Espesor de corte	mm	0÷15					
Corte útil	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
dimensiones plano recogedor	mm	480x350		550x410		600x430	
Dimensiones de la máquina	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Dimensiones embalaje	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Peso neto	kg	24		31	32	36	37
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador						
Nivel de ruido	dB(A)	< 70					

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

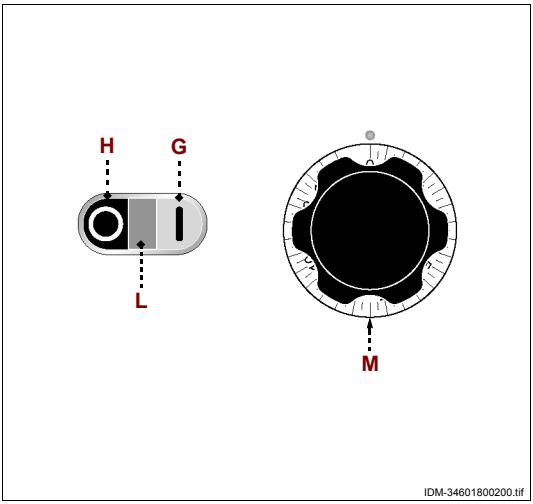
La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.

G) Pulsador: sirve para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte.

H) Pulsador: sirve para desactivar el funcionamiento de la cuchilla de corte.

L)Indicador luminoso: cuando está encendido indica que la cuchilla de corte está funcionando.

M) Pomo: sirve pare regular el espesor de la loncha a cortar.



CONSEJOS PARA EL USO

1 - Comprobar que el pomo **(M)** esté en posición **"0"**.

2 - Retroceder el carro **(E)** completamente y levantar todo el prensador de producto **(E1)**.

3 - Apoyar el producto alimenticio sobre el carro y fijarlo utilizando el prensador de producto.

4 - Girar el pomo **(M)** y regular el espesor de la loncha.

5 - Presionar el pulsador **(G)** para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte.

6 - Hacer deslizar lentamente hacia adelante y atrás el carro **(E)**, utilizando el mango **(E2)**, para cortar en lonchas el producto.

Importante

Para evitar el riesgo de corte y asegurar la higiene, utilizar los utensilios específicos para recoger las lonchas de producto.

7 - Al finalizar el corte girar el pomo **(M)** hasta la posición **"0"**, retroceder completamente el carro **(E)** y presionar el pulsador **(H)** para detener la cuchilla de corte.

Con la finalidad de mantener el aparato en condiciones de máxima eficiencia y garantizar una mayor vida útil de la máquina además del mantenimiento constante de los requisitos de seguridad, seguir los consejos detallados.

– No hacer funcionar la cuchilla de corte en vacío.

– No utilizar la máquina de modo continuo (máximo 15÷18 minutos), para evitar el sobrecalentamiento del motor eléctrico.

– Con periodicidad semanal, limpiar de residuos las guías de deslizamiento del carro **(E)** y del prensador de producto **(E1)** y lubricar con el aceite en dotación.
– Afilar la cuchilla de corte **(D)** cuando se detecta que el producto no es cortado de forma correcta.

Para afilar la cuchilla de corte, utilizar guantes de protección (a fin de evitar el peligro de corte en las manos) y proceder como se ha indicado.

1 - Desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
2 - Limpiar con cuidado la cuchilla de corte con productos detergentes para uso alimenticio, aclarar y secar.
3 - Aflojar el pomo **(N)** y levantar el grupo afilador **(F)**.
4 - Girar el grupo afilador 180°, bajarlo hasta centrar las muelas con respecto a la cuchilla de corte y ajustar el pomo **(N)**.
5 - Conectar el enchufe a la toma de alimentación eléctrica.
6 - Presionar el pulsador **(G)** para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte y mantener presionado el botón **(P)** (30÷40 segundos) para afilar la cuchilla. Al finalizar, soltar el botón y presionar el pulsador **(H)** para detener el funcionamiento de la cuchilla.
7 - Presionar nuevamente el pulsador **(G)** y mantener presionados los botones **(P-Q)** (un máximo de 3÷4 segundos) para alisar la cuchilla. Al finalizar, soltar los botones y presionar el pulsador **(H)** para detener el funcionamiento de la cuchilla.
8 - Desenroscar el pomo **(N)** y quitar el grupo afilador **(F)**.
9 - Limpiar las muelas con un cepillo embebido en alcohol.
10 - Volver a montar el grupo afilador en la posición original y ajustar el pomo **(N)**.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

ES

Antes de realizar la limpieza de la máquina (al final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general o desconectar la toma eléctrica.

1 - Girar el pomo **(M)** hasta la posición **"0"**.
2 - Aflojar completamente el pomo **(R)** y desmontar el cubre cuchilla **(D1)**.
3 - Limpiar la superficie anterior y posterior de la cuchilla con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Para limpiar la cuchilla de corte, utilizar guantes de protección (para evitar el peligro de corte en las manos) y tener la precaución de no tocar el borde afilado.

4 - Lavar el cubre cuchilla con detergente para uso alimenticio, aclarar y secar con cuidado antes de volver a montar.
5 - Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.
6 - Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

Importante

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Si se producen anomalías no indicadas en la tabla, el usuario podrá indicarlas al fabricante para contribuir de forma activa al desarrollo de nuevas soluciones y mejoras técnicas y de fabricación.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.
El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

ES

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
La máquina no se pone en funcionamiento.	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Comprobar que la conexión a la alimentación eléctrica sea correcta.
		Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Cubre cuchilla no montado de forma correcta.	Comprobar el montaje correcto
La máquina no se enciende y se advierte un ruido continuo similar a un zumbido (sólo para máquinas con alimentación eléctrica trifásica).	El motor eléctrico funciona con corriente monofásica.	
	Avería en el circuito de alimentación eléctrica.	Detener la máquina y que un técnico experto controle el circuito de alimentación eléctrico.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El sentido de rotación de la cuchilla no es correcto (sólo para máquinas con alimentación eléctrica trifásica).	Los cables de las fases de alimentación eléctrica de la máquina no están conectados de modo correcto.	Para realizar la inversión de los cables eléctricos por parte de un técnico experto.
La máquina arranca pero el indicador luminoso no se enciende.	Indicador luminoso averiado.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
Durante el funcionamiento la máquina vibra, el motor eléctrico se sobrecalienta y se siente mal olor.	Motor eléctrico o grupo de transmisión averiado.	Utilizar el tensor de correa (situado debajo de la base, al lado del motor) para tensar la correa. Si el problema subsiste, contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
Durante el funcionamiento la velocidad de rotación de la cuchilla de corte disminuye y/o tiende a detenerse.	Grupo de transmisión averiado.	Utilizar el tensor de correa (situado debajo de la base, al lado del motor) para tensar la correa. Si el problema subsiste, contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
El producto alimenticio no se corta de forma correcta (se ve desgarrado y/o de forma irregular).	Cuchilla de corte no afilada.	Afilar la cuchilla.
	Cuchilla de corte gastada.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
La cuchilla de corte no resulta afilada correctamente.	Las muelas del grupo afilador están gastadas.	Solicitar al revendedor o a un centro de asistencia autorizado que cambie las muelas.
El carro no desliza con regularidad.	Lubricación de la guía insuficiente.	Lubricar la guía del carro.
El pulsador de parada no funciona.	Circuito eléctrico de mando averiado.	Desconectar el enchufe de la toma eléctrica y contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

– La máquina cortafiambre ha sido proyectada y fabricada para cortar en lonchas productos alimenticios (salames, jamones, etc.) destinados a la alimentación humana.

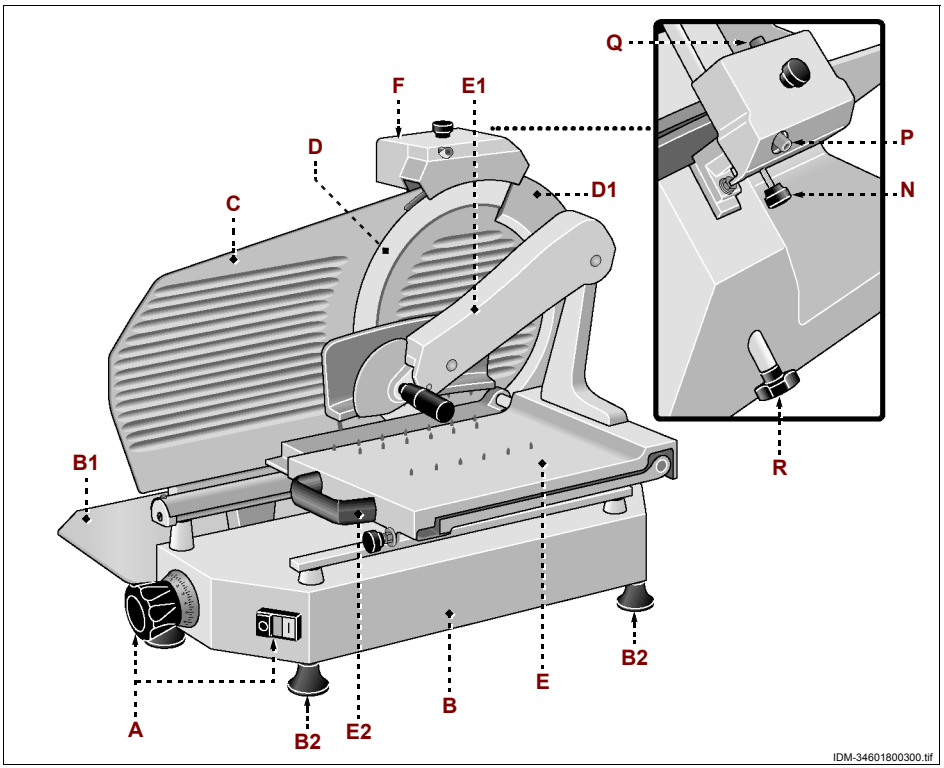
– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

– La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación y la seguridad durante el funcionamiento.

A pedido, los modelos pueden equiparse con un carro específico para el corte de carne.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver “Descripción mandos”).

B) Base: posee un plano de recolección **(B1)** para depositar el producto alimenticio cortado y pies de apoyo **(B2)** para nivelar el aparato.

C) Regulador del espesor: permite fijar el espesor del producto a cortar.

D) Cuchilla de corte: está equipada con un cubre cuchilla **(D1)** y con un sujeta lonchas que facilita la separación del producto de la cuchilla.

E) Carro: sostiene el producto alimenticio y está equipado con un mango **(E2)**, para hacer deslizar el carro y un dispositivo prensador de producto **(E1)** que sujeta el producto que se corta.

F) Grupo afilador: posee dos muelas abrasivas y sirve para afilar la cuchilla de corte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**V/250**	**V/300**	**V/330**	**V/350**	**V/370**
Potencia	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diámetro cuchilla	mm	250	300	330	350	370
Espesor de corte	mm	0÷15				
Corte útil	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
dimensiones plano recogedor	mm	470x370	550x370	610x460		
Dimensiones de la máquina	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Dimensiones embalaje	mm	700x630x630	780x650x720			
Peso neto	kg	24	35	44	45	46
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador					
Nivel de ruido	dB(A)	< 70				

Descripción	*Unidad de medida*	**K/300**	**K/330**	**K/350**	**K/370**
Potencia	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diámetro cuchilla	mm	300	330	350	370
Espesor de corte	mm				
Corte útil	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
dimensiones plano recogedor	mm	570x470		660x540	
Dimensiones de la máquina	mm	710x550x610		820x650x640	
Dimensiones embalaje	mm	700x620x700		820x720x760	
Peso neto	kg	35	36	43	46
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador				
Nivel de ruido	dB(A)	< 70			

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

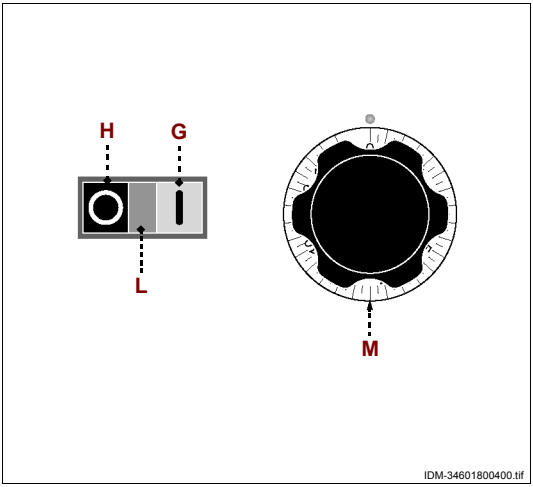
La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.

G) Pulsador: sirve para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte.

H) Pulsador: sirve para desactivar el funcionamiento de la cuchilla de corte.

L)Indicador luminoso: cuando está encendido indica que la cuchilla de corte está funcionando.

M) Pomo: sirve pare regular el espesor de la loncha a cortar.



CONSEJOS PARA EL USO

1 - Comprobar que el pomo **(M)** esté en posición **"0"**.

2 - Retroceder el carro **(E)** completamente y levantar todo el prensador de producto **(E1)**.

3 - Apoyar el producto alimenticio sobre el carro y fijarlo utilizando el prensador de producto.

4 - Girar el pomo **(M)** y regular el espesor de la loncha.

Si la máquina está equipada con el carro para el corte de carne, antes de utilizarla es necesario desmontar el cubre cuchilla y el sujeta lonchas.

5 - Presionar el pulsador **(G)** para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte.

6 - Hacer deslizar lentamente hacia adelante y atrás el carro **(E)**, utilizando el mango **(E2)**, para cortar en lonchas el producto.

Importante

Para evitar el riesgo de corte y asegurar la higiene, utilizar los utensilios específicos para recoger las lonchas de producto.

7 - Al finalizar el corte girar el pomo **(M)** hasta la posición **"0"**, retroceder completamente el carro **(E)** y presionar el pulsador **(H)** para detener la cuchilla de corte.

Con la finalidad de mantener el aparato en condiciones de máxima eficiencia y garantizar una mayor vida útil de la máquina además del mantenimiento constante de los requisitos de seguridad, seguir los consejos detallados.

ES

– No hacer funcionar la cuchilla de corte en vacío.
– No utilizar la máquina de modo continuo (máximo 15÷18 minutos), para evitar el sobrecalentamiento del motor eléctrico.
– Con periodicidad semanal, limpiar de residuos las guías de deslizamiento del carro **(E)** y del prensador de producto **(E1)** y lubricar con el aceite en dotación.
– Afilar la cuchilla de corte **(D)** cuando se detecta que el producto no es cortado de forma correcta.

Para afilar la cuchilla de corte, utilizar guantes de protección (a fin de evitar el peligro de corte en las manos) y proceder como se ha indicado.

1 - Desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.
2 - Limpiar con cuidado la cuchilla de corte con productos detergentes para uso alimenticio, aclarar y secar.
3 - Aflojar el pomo **(N)** y levantar el grupo afilador **(F)**.
4 - Girar el grupo afilador 180°, bajarlo hasta centrar las muelas con respecto a la cuchilla de corte y ajustar el pomo **(N)**.
5 - Conectar el enchufe a la toma de alimentación eléctrica.
6 - Presionar el pulsador **(G)** para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte y mantener presionado el botón **(P)** (30÷40 segundos) para afilar la cuchilla. Al finalizar, soltar el botón y presionar el pulsador **(H)** para detener el funcionamiento de la cuchilla.
7 - Presionar nuevamente el pulsador **(G)** y mantener presionados los botones **(P-Q)** (un máximo de 3÷4 segundos) para alisar la cuchilla. Al finalizar, soltar los botones y presionar el pulsador **(H)** para detener el funcionamiento de la cuchilla.
8 - Desenroscar el pomo **(N)** y quitar el grupo afilador **(F)**.
9 - Limpiar las muelas con un cepillo embebido en alcohol.
10 - Volver a montar el grupo afilador en la posición original y ajustar el pomo **(N)**.

ES

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (al final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general o desconectar la toma eléctrica.

1 - Girar el pomo **(M)** hasta la posición **"0"**.
2 - Aflojar completamente el pomo **(R)** y desmontar el cubre cuchilla **(D1)**.
3 - Limpiar la superficie anterior y posterior de la cuchilla con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Para limpiar la cuchilla de corte, utilizar guantes de protección (para evitar el peligro de corte en las manos) y tener la precaución de no tocar el borde afilado.

4 - Lavar el cubre cuchilla con detergente para uso alimenticio, aclarar y secar con cuidado antes de volver a montar.

5 - Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

6 - Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

Importante

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Si se producen anomalías no indicadas en la tabla, el usuario podrá indicarlas al fabricante para contribuir de forma activa al desarrollo de nuevas soluciones y mejoras técnicas y de fabricación.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

ES

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
La máquina no se pone en funcionamiento.	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Comprobar que la conexión a la alimentación eléctrica sea correcta.
		Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Cubre cuchilla no montado de forma correcta.	Comprobar el montaje correcto

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
La máquina no se enciende y se advierte un ruido continuo similar a un zumbido (sólo para máquinas con alimentación eléctrica trifásica).	El motor eléctrico funciona con corriente monofásica.	
	Avería en el circuito de alimentación eléctrica.	Detener la máquina y que un técnico experto controle el circuito de alimentación eléctrico.
El sentido de rotación de la cuchilla no es correcto (sólo para máquinas con alimentación eléctrica trifásica).	Los cables de las fases de alimentación eléctrica de la máquina no están conectados de modo correcto.	Para realizar la inversión de los cables eléctricos por parte de un técnico experto.
La máquina arranca pero el indicador luminoso no se enciende.	Indicador luminoso averiado.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
Durante el funcionamiento la máquina vibra, el motor eléctrico se sobrecalienta y se siente mal olor.	Motor eléctrico o grupo de transmisión averiado.	Utilizar el tensor de correa (situado debajo de la base, al lado del motor) para tensar la correa. Si el problema subsiste, contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
Durante el funcionamiento la velocidad de rotación de la cuchilla de corte disminuye y/o tiende a detenerse.	Grupo de transmisión averiado.	Utilizar el tensor de correa (situado debajo de la base, al lado del motor) para tensar la correa. Si el problema subsiste, contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
El producto alimenticio no se corta de forma correcta (se ve desgarrado y/o de forma irregular).	Cuchilla de corte no afilada.	Afilar la cuchilla.
	Cuchilla de corte gastada.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
La cuchilla de corte no resulta afilada correctamente.	Las muelas del grupo afilador están gastadas.	Solicitar al revendedor o a un centro de asistencia autorizado que cambie las muelas.
El carro no desliza con regularidad.	Lubricación de la guía insuficiente.	Lubricar la guía del carro.
El pulsador de parada no funciona.	Circuito eléctrico de mando averiado.	Desconectar el enchufe de la toma eléctrica y contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

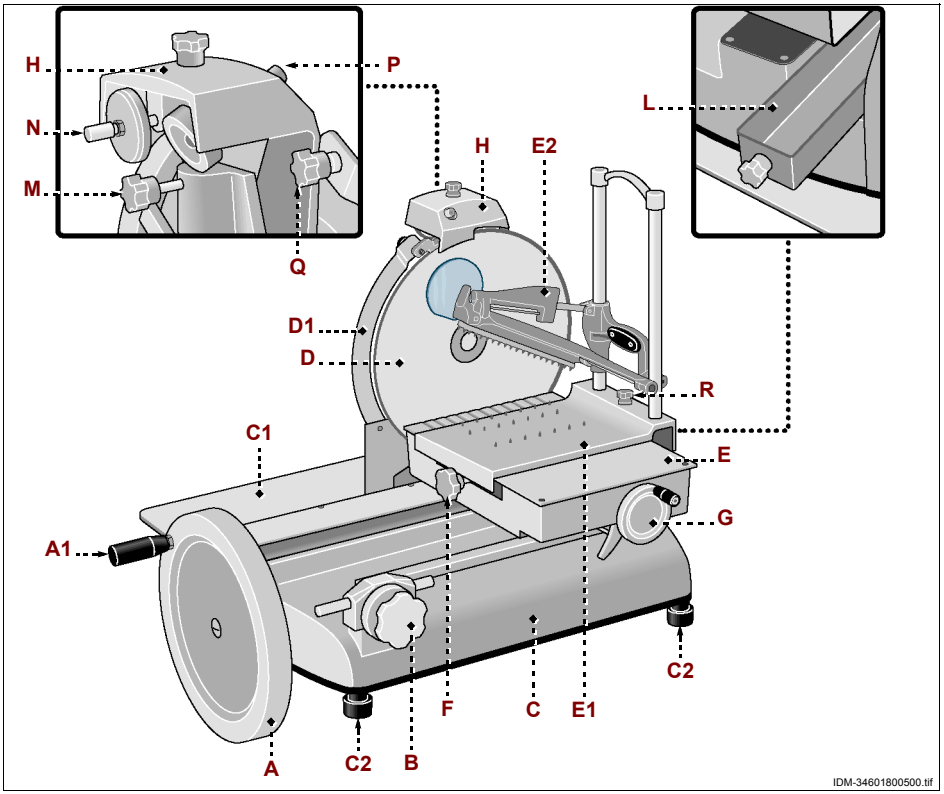
– La máquina cortafiambre con volante es de accionamiento manual y ha sido proyectada y fabricada para cortar productos alimenticios (salames, jamones, etc.) destinados a la alimentación humana.

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

– La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación y la seguridad durante el funcionamiento.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



A) Volante: está equipado con un mango para accionar la cuchilla de corte y el carro.

B) Pomo: sirve pare regular el espesor de la loncha a cortar.

C) Base: posee un plano de recolección **(C1)** para depositar el producto alimenticio cortado y pies de apoyo **(C2)** para nivelar el aparato.

D) Cuchilla de corte: está equipada con un cubre cuchilla **(D1)** y con un sujeta lonchas que facilita la separación del producto de la cuchilla.

E) Carro: sostiene el producto alimenticio y está equipado con un plato de apoyo **(E1)**, que desliza transversalmente para acercarse a la cuchilla de corte y con el dispositivo prensador de producto **(E2)** para mantener fijo el producto a cortar.

F) Pomo: sirve para accionar el avance rápido del plato de apoyo **(E1)**.
Girar el pomo en sentido horario y desplazar transversalmente el plato de apoyo hacia la dirección deseada.

G) Volante: sirve para accionar el avance lento del plato de apoyo **(E1)**.
Girar el volante en sentido horario para acercarse el plato de apoyo a la cuchilla de corte y en sentido antihorario para alejarlo.

H) Grupo afilador: posee dos muelas abrasivas y sirve para afilar la cuchilla de corte.

L)Recipiente para residuos: sirve para recoger los residuos y fragmentos de los productos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ES

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	**VV/300**	**VV/350**
Diámetro cuchilla	mm	300	350
Espesor de corte	mm	0÷20	0÷25
Corte útil	mm	260x190	320x245
dimensiones plano recogedor	mm	440x360	660x550
Dimensiones de la máquina	mm	720x600x500	830x720x640
Dimensiones embalaje	mm	840x750x850	1000x900x980
Peso neto	kg	42	91
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador		

CONSEJOS PARA EL USO

1 - Girar el volante **(A)** en sentido horario para retroceder completamente el carro **(A)** y levantar el prensador de producto **(E2)**.

2 - Girar el pomo **(F)** en sentido horario y al mismo tiempo desplazar transversalmente el plato de apoyo **(E1)** hacia la derecha.

3 - Apoyar el producto alimenticio sobre el plato de apoyo **(E1)** y fijarlo utilizando el prensador de producto **(E2)**.

4 - Girar el pomo **(F)** en sentido horario y al mismo tiempo desplazar el plato de apoyo **(E1)** hacia la izquierda para acercar el producto alimenticio a la cuchilla de corte **(D)**.

5 - Girar el pomo **(B)** y regular el espesor de la loncha.

6 - Aflojar el pomo **(Q)**, desplazar el cubre cuchilla **(D1)** a la posición más externa del pomo (posición de trabajo) para descubrir el filo de la cuchilla de corte y enroscar el pomo.

7 - Girar el volante **(A)** en sentido horario para accionar simultáneamente la rotación de la cuchilla de corte **(D)** y el movimiento del carro **(E)**, y cortar el producto.

Importante

Para evitar el riesgo de corte y asegurar la higiene, utilizar los utensilios específicos para recoger las lonchas de producto.

8 - Detener la rotación del volante para terminar el corte.

9 - Aflojar el pomo **(Q)**, desplazar el cubre cuchilla **D1** a la posición más interna del pomo (posición de reposo) para proteger el filo de la cuchilla de corte **(D)** y enroscar el pomo.

ES

Cuidado - Advertencia

Si la máquina no se utiliza nunca dejar el filo de la cuchilla descubierto.

Con la finalidad de mantener el aparato en condiciones de máxima eficiencia y garantizar una mayor vida útil de la máquina además del mantenimiento constante de los requisitos de seguridad, seguir los consejos detallados.

– Con periodicidad semanal, limpiar de residuos las guías de deslizamiento del carro **(E)** y del plato de apoyo **(E1)** y lubricar con el aceite en dotación.

– Afilar la cuchilla de corte **(D)** cuando se detecta que el producto no es cortado de forma correcta.

Para afilar la cuchilla de corte, utilizar guantes de protección (a fin de evitar el peligro de corte en las manos) y proceder como se ha indicado.

1 - Limpiar con cuidado la cuchilla de corte con productos detergentes para uso alimenticio, aclarar y secar.

2 - Aflojar el pomo **(M)** y levantar el grupo afilador **(H)**.

3 - Girar el grupo afilador 180°, bajarlo hasta centrar las muelas con respecto a la cuchilla de corte y ajustar el pomo **(M)**.
4 - Girar el volante **(A)** para activar el funcionamiento de la cuchilla de corte y mantener presionado el botón **(N)** (30÷40 segundos) para afilar la cuchilla. Al finalizar, soltar el botón y detener la rotación del volante para detener el funcionamiento de la cuchilla.
5 - Girar nuevamente el volante **(A)** y mantener los botones **(N-P)** (máximo 3÷4 segundos) para alisar la cuchilla. Al finalizar, soltar los botones e interrumpir la rotación del volante para detener el funcionamiento de la cuchilla.
6 - Desenroscar el pomo **(M)** y quitar el grupo afilador **(H)**.
7 - Limpiar las muelas con un cepillo embebido en alcohol.
8 - Volver a montar el grupo afilador en la posición original y ajustar el pomo **(M)**.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

1 - Girar el volante **(E)** en sentido horario para retroceder completamente el carro **(E)**.
2 - Girar el pomo **(F)** en sentido horario y al mismo tiempo desplazar transversalmente el plato de apoyo **(E1)** hacia la derecha.
3 - Aflojar el pomo **(R)** para desmontar el plato de apoyo **(E1)**.
4 - Aflojar el pomo **(Q)** y desmontar el cubre cuchilla **(D1)**.
5 - Quitar el recipiente de residuos **(L)**.
6 - Limpiar la superficie anterior y posterior de la cuchilla con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Para limpiar la cuchilla de corte, utilizar guantes de protección (para evitar el peligro de corte en las manos) y tener la precaución de no tocar el borde afilado.

ES

7 - Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.
8 - Lavar el plato de apoyo , el cubre cuchilla y el recipiente de residuos con detergente para uso alimenticio, aclarar y secar con cuidado antes de montar.
9 - Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

Importante

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Si se producen anomalías no indicadas en la tabla, el usuario podrá indicarlas al fabricante para contribuir de forma activa al desarrollo de nuevas soluciones y mejoras técnicas y de fabricación.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El producto alimenticio no se corta de forma correcta (se ve desgarrado y/o de forma irregular).	Cuchilla de corte no afilada.	Afilar la cuchilla.
	Cuchilla de corte gastada.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
La cuchilla de corte no resulta afilada correctamente.	Las muelas del grupo afilador están gastadas.	Solicitar al revendedor o a un centro de asistencia autorizado que cambie las muelas.
El carro no desliza con regularidad.	Lubricación de la guía insuficiente.	Lubricar la guía del carro.

ES

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

Finalidade do manual 3
Identificação do construtor e da máquina 3
Modalidade de pedido de assistência.....4
Disposições de segurança.....4
Sinais de segurança e informação.....6
Disposições para a desembalagem, movimentação e instalação 6

MÁQUINAS DE CORTAR FRIOS POR GRAVIDADE H-HS-HL

Descrição geral aparelhagem.....8
Características técnicas.....9
Descrição dos comandos.....10
Conselhos para o uso.....10
Limpeza da máquina 11
Procura de avarias.....12

MÁQUINAS DE CORTAR FRIOS VERTICAIS K-V

Descrição geral aparelhagem.....14
Características técnicas.....15
Descrição dos comandos.....16
Conselhos para o uso.....16
Limpeza da máquina 17
Procura de avarias.....18

MÁQUINAS DE CORTAR FRIOS DE DISCO

Descrição geral aparelhagem.....20
Características técnicas.....21
Conselhos para o uso.....22
Limpeza da máquina 23
Procura de avarias.....24

PT

PT

FINALIDADE DO MANUAL

– O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.

– Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.

– O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.

– Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.

Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.

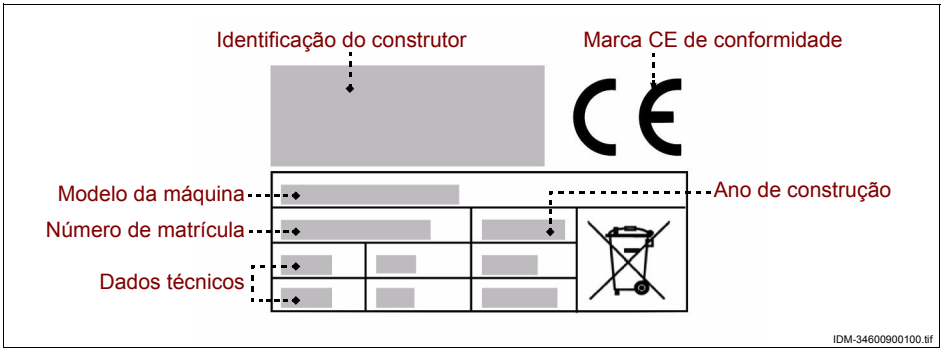
Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.

PT



MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

- O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.
- O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.
- Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenirem qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).
- Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.
- Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.
- Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.
- As pessoas autorizadas a efectuarem a ligação eléctrica devem verificar que as características da linha de alimentação correspondem a quanto indicado na placa, que a mesma possua o interruptor diferencial e com componentes em conformidade com as leis e as normas em vigor.
- Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.
- Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.
- Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

– Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.

– Nunca utilize a máquina com os cabos de alimentação eléctrica danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente a máquina em condições de segurança e mande substituir os cabos por pessoal autorizado e qualificado.

Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA GERAL (ou desligue a tomada) e certifique-se que a zona de tratamento esteja totalmente arrefecida.

– Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.

– Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.

– Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou libertar substâncias nocivas.

– Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.

– Não limpe a máquina com jactos de água para não danificar os componentes, em particular, os eléctricos e electrónicos.

– No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). Desligue o cabo de alimentação e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar a máquina no tempo.

A lista indica as condições necessárias para o correcto funcionamento do equipamento eléctrico em função do ambiente circunstante.

– Temperatura ambiente não inferior a 5°C.

– Humidade relativa entre 50% (relevada a 40 °C) e 90% (relevada a 20 °C).

– O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.

– A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.

– Durante o transporte e a armazenagem, a temperatura ambiental deve estar compreendida entre os -25 °C e os 55 °C com um máximo de 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior às 24 horas.

– Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.

– Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

Os Aparelhos Eléctricos e Electrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente nocivos para a saúde das pessoas e sobre o ambiente. Recomendamos a sua correcta eliminação.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.
As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.

– **Perigo de choque eléctrico:** assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.

PT

DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

– A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade.
Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.
Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.

– A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.

Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.

– A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.

– Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

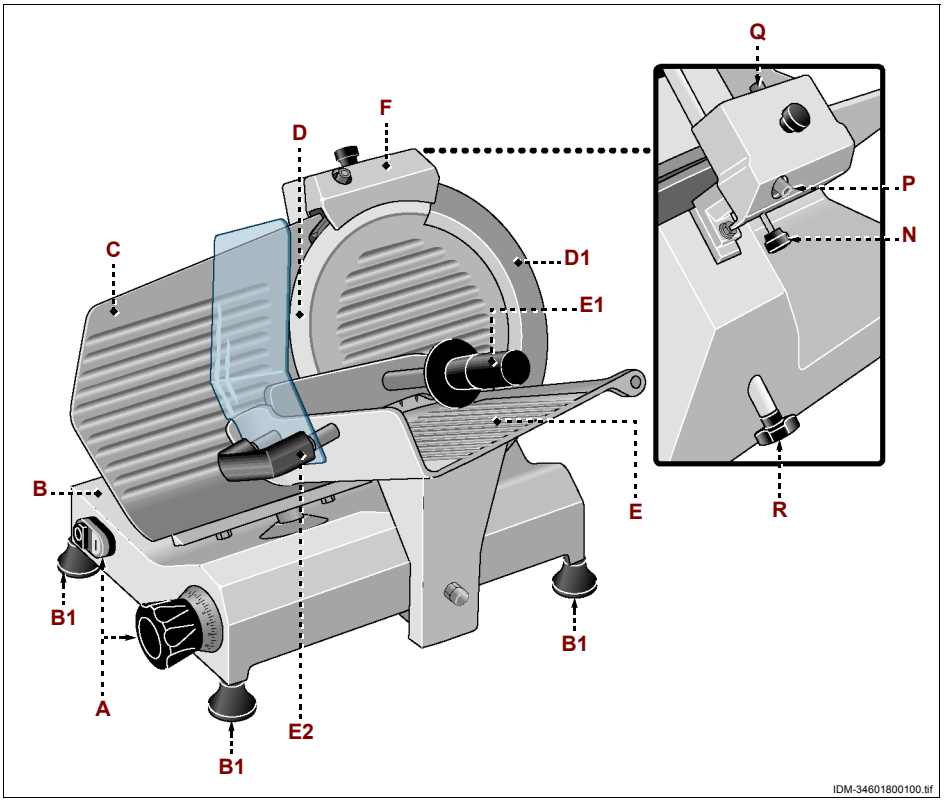
– A máquina de cortar frios é projectada e construída para cortar produtos alimentares (carnes frias, presuntos, etc.) destinados à alimentação humana.

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

– A máquina pode ser fornecida em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação e a segurança de funcionamento.

A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



PT

A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos").
B) Base: possui um tabuleiro que recebe o produto alimentar cortado em fatias e pés de apoio reguladores **(B1)** para nivelar a máquina.
C) Regulador de espessura: serve para determinar a espessura do produto alimentar.
D) Lâmina de corte: possui uma protecção da lâmina **(D1)** e um aparador de fatias para ajudar a tirar o produto da lâmina.
E) Carrinho: suporta o produto alimentar e possui uma pega **(E2)**, para fazer deslizar o carrinho e o dispositivo para segurar o produto **(E1)** que se deseja fatiar.
F) Grupo afiação: possui duas molas abrasivas e serve para afiar a lâmina de corte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Potência	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Diâmetro da lâmina	mm	220	250		275
Espessura do corte	mm	0÷15			
Corte útil	mm	190x130	220x165		205x185
dimensão do plano de recolha	mm	410x290	450x300		
Dimensões da máquina	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Dimensões da embalagem	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Peso líquido	kg	14	17		18
Tipo de instalação		Instalação na banca			
Nível de ruído	dB(A)	< 70			

Descrição	*Unidade de medida*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Potência	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Diâmetro da lâmina	mm	300			330	350	370
Espessura do corte	mm	0÷15					
Corte útil	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
dimensão do plano de recolha	mm	480x350		550x410		600x430	
Dimensões da máquina	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Dimensões da embalagem	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Peso líquido	kg	24		31	32	36	37
Tipo de instalação		Instalação na banca					
Nível de ruído	dB(A)	< 70					

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

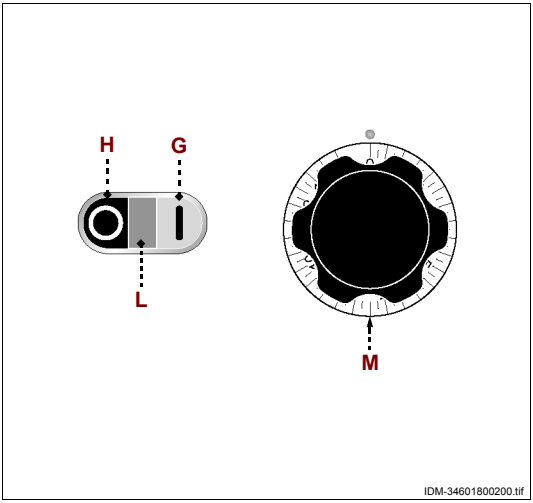
A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.

G) Botão: serve para activar o funcionamento da lâmina de corte.

H) Botão: serve para desactivar o funcionamento da lâmina de corte.

L)Indicador luminoso: aceso indica que a lâmina de corte está a funcionar.

M) Pega: serve para regular a espessura da fatia que se deseja cortar.



CONSELHOS PARA O USO

1 - Verifique que a pega **(M)** esteja na posição **"0"**.
2 - Recue completamente o carrinho **(E)** e levante totalmente o dispositivo para segurar o produto **(E1)**.
3 - Apoie o produto alimentar no carrinho e bloqueie-o com o dispositivo para segurar o produto.
4 - Rode a pega **(M)** para regular a espessura da fatia.
5 - Prema o botão **(G)** para pôr a lâmina de corte a funcionar.
6 - Faça deslizar lentamente para a frente e para trás o carrinho **(E)**, através da pega **(E2)**, para cortar o produto.

PT

Importante

Para evitar o risco de corte e assegurar a higiene, utilize utensílios apropriados para apanhar as fatias de produto.

7 - No fim do corte, rode a pega **(M)** para a posição **"0"**, recue completamente o carrinho **(E)** e prema o botão **(H)** para parar a lâmina de corte.

Para manter a máquina em condições de máxima eficiência e garantir uma maior duração de exercício e a manutenção constante dos requisitos de segurança, siga os conselhos indicados.

– Não ponha a lâmina a funcionar sem produto.
– Não utilize a máquina de modo contínuo (máximo 15÷18 minutos), para evitar o sobreaquecimento do motor eléctrico.

– Periodicamente (todas as semanas), limpe as guias do carrinho **(E)** e do dispositivo para segurar o produto **(E1)** dos resíduos e lubrifique-as com o óleo fornecido em dotação.
– Afie a lâmina de corte **(D)** mal verifique que o produto não é cortado correctamente.

Para afiar a lâmina de corte, utilize luvas de protecção (para evitar perigos de corte nas mãos) e proceda da maneira indicada.

1 - Desligue a ficha da tomada de alimentação eléctrica.
2 - Limpe cuidadosamente a lâmina de corte com produtos detergentes para uso alimentar enxagúe-a e enxugue-a.
3 - Desaperte o punho **(N)** e levante o grupo de afiação **(F)**.
4 - Rode o grupo de afiação de 180°, abaixe-o até centrar as molas em relação à lâmina de corte e volte a apertar o punho **(N)**.
5 - Ligue a ficha da tomada de alimentação eléctrica.
6 - Prema o botão **(G)** para activar o funcionamento da lâmina de corte e mantenha premido o botão **(P)** (30÷40 segundos) para afiar a lâmina. No fim da operação, largue o botão e prema o botão **(H)** para parar o funcionamento da lâmina.
7 - Prema novamente o botão **(G)** e mantenha premidos os botões **(P-Q)** (máximo 3÷4 segundos) para a limpeza da lâmina. No fim da operação, largue os botões e prema o botão **(H)** para parar o funcionamento da lâmina.
8 - Desaperte o punho **(N)** e retire o grupo de afiação **(F)**.
9 - Limpe as molas com uma escova embebida em álcool.
10 - Volte a montar o grupo de afiação na posição originária e aperte o punho **(N)**.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar a máquina (no fim do dia de trabalho ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral ou desligue a tomada.

1 - Rode a pega **(M)** para a posição **"0"**.
2 - Desaperte completamente a pega **(R)** e desmonte a protecção da lâmina **(D1)**.
3 - Limpe a superfície anterior e posterior da lâmina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Para limpar a lâmina de corte, utilize luvas de protecção (para evitar perigos de corte nas mãos) e preste muita atenção para não tocar na borda afiada.

4 - Lave a protecção da lâmina com detergentes para uso alimentar, enxagúe-a e enxugue-a cuidadosamente antes de a voltar a montar.
5 - Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.
6 - Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

Importante

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.
Se se verificarem anomalias que não estão descritas na tabela, o utilizador poderá assinalá-las ao construtor de modo a contribuir activamente para o desenvolvimento de novas soluções e ao mesmo tempo ao melhoramento técnico e construtivo.
Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.
O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

PT

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
A máquina não funciona.	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Verifique que a ligação à alimentação eléctrica esteja correcta.
		Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Protecção da lâmina mal montada.	Verifique que esteja correctamente montado
A máquina não funciona e ouve-se um barulho contínuo semelhante a um zumbido (só para máquinas com alimentação eléctrica trifásica).	O motor eléctrico funciona com corrente monofásica.	
	Avaria no circuito de alimentação eléctrica	Pare a máquina e mande controlar por um técnico especializado o circuito de alimentação eléctrica.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O sentido de rotação da lâmina não está correcto (só para máquinas com alimentação eléctrica trifásica).	Os cabos das fases de alimentação eléctrica da máquina não estão correctamente ligados.	Peça a intervenção de um técnico especializado para inverter os cabos eléctricos.
A máquina funciona mas o indicador luminoso não acende.	Indicador luminoso avariado.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
Durante o funcionamento, a máquina vibra, o motor eléctrico sobreaquece-se e sente-se um mau cheiro.	Motor eléctrico ou grupo de transmissão avariado.	Actue no respectivo tensor de correia (que se encontra debaixo da base, ao lado do motor) para pôr sob tensão a correia. Se o problema persiste, contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
Durante o funcionamento, a velocidade de rotação da lâmina de corte diminui e/ou tende a parar.	Grupo de transmissão avariado.	Actue no respectivo tensor de correia (que se encontra debaixo da base, ao lado do motor) para pôr sob tensão a correia. Se o problema persiste, contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
O produto alimentar não é cortado correctamente (é "arrancado" e/ou de forma irregular).	Lâmina de corte não afiada.	Afie a lâmina
	Lâmina de corte gasta	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
A lâmina de corte não está bem afiada.	As molas do grupo afiação estão gastas.	Mande substituir as molas pelo revendedor ou por um centro de assistência autorizado.
O carrinho não desliza regularmente.	Lubrificação insuficiente da guia	Lubrifique a guia do carrinho.
O botão de paragem não funciona.	Circuito eléctrico de comando avariado.	Desligue a ficha da tomada eléctrica e contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

PT

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

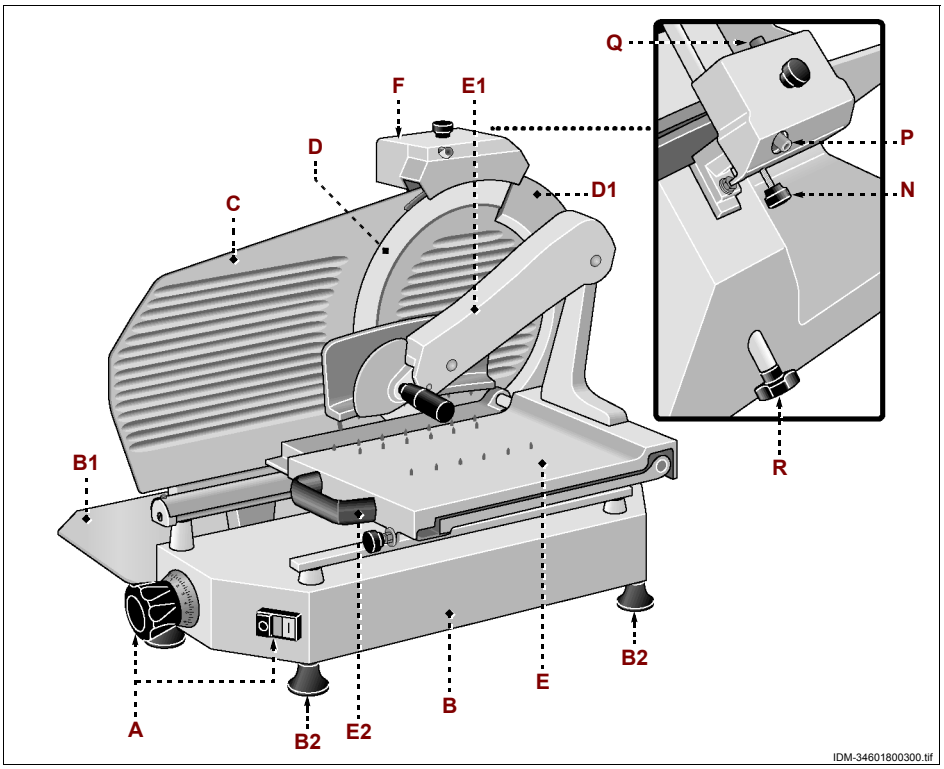
– A máquina de cortar frios é projectada e construída para cortar produtos alimentares (carnes frias, presuntos, etc.) destinados à alimentação humana.

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

– A máquina pode ser fornecida em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação e a segurança de funcionamento.
A pedido, os modelos podem ser equipados com um específico carrinho para cortar a carne.

A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



PT

A) Quadro de comandos: é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos").
B) Base: possui um tabuleiro **(B1)** que recebe o produto alimentar cortado em fatias e pés de apoio reguladores **(B2)** para nivelar a máquina.
C) Regulador de espessura: serve para determinar a espessura do produto alimentar.
D) Lâmina de corte: possui uma protecção da lâmina **(D1)** e um aparador de fatias para ajudar a tirar o produto da lâmina.
E) Carrinho: suporta o produto alimentar e possui uma pega **(E2)**, para fazer deslizar o carrinho e o dispositivo para segurar o produto **(E1)** que se deseja fatiar.
F) Grupo afiação: possui duas molas abrasivas e serve para afiar a lâmina de corte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**V/250**	**V/300**	**V/330**	**V/350**	**V/370**
Potência	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diâmetro da lâmina	mm	250	300	330	350	370
Espessura do corte	mm	0÷15				
Corte útil	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
Dimensão do plano de recolha	mm	470x370	550x370	610x460		
Dimensões da máquina	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Dimensões da embalagem	mm	700x630x630	780x650x720			
Peso líquido	kg	24	35	44	45	46
Tipo de instalação	Instalação na banca					
Nível de ruído	dB(A)	< 70				

Descrição	*Unidade de medida*	**K/300**	**K/330**	**K/350**	**K/370**
Potência	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Diâmetro da lâmina	mm	300	330	350	370
Espessura do corte	mm				
Corte útil	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
Dimensão do plano de recolha	mm	570x470		660x540	
Dimensões da máquina	mm	710x550x610		820x650x640	
Dimensões da embalagem	mm	700x620x700		820x720x760	
Peso líquido	kg	35	36	43	46
Tipo de instalação	Instalação na banca				
Nível de ruído	dB(A)	< 70			

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

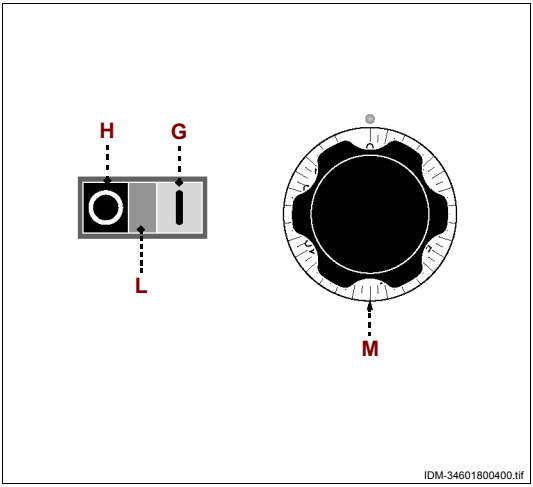
A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.

G) Botão: serve para activar o funcionamento da lâmina de corte.

H) Botão: serve para desactivar o funcionamento da lâmina de corte.

L)Indicador luminoso: aceso indica que a lâmina de corte está a funcionar.

M) Pega: serve para regular a espessura da fatia que se deseja cortar.



CONSELHOS PARA O USO

1 - Verifique que a pega **(M)** esteja na posição **"0"**.

2 - Recue completamente o carrinho **(E)** e levante totalmente o dispositivo para segurar o produto **(E1)**.

3 - Apoie o produto alimentar no carrinho e bloqueie-o com o dispositivo para segurar o produto.

4 - Rode a pega **(M)** para regular a espessura da fatia.

PT

Se a máquina estiver equipada com o carrinho para cortar a carne, antes de utilizá-la é preciso retirar a protecção da lâmina e o aparador de fatias.

5 - Prema o botão **(G)** para pôr a lâmina de corte a funcionar.

6 - Faça deslizar lentamente para a frente e para trás o carrinho **(E)**, através da pega **(E2)**, para cortar o produto.

Importante

Para evitar o risco de corte e assegurar a higiene, utilize utensílios apropriados para apanhar as fatias de produto.

7 - No fim do corte, rode a pega **(M)** para a posição **"0"**, recue completamente o carrinho **(E)** e prema o botão **(H)** para parar a lâmina de corte.

Para manter a máquina em condições de máxima eficiência e garantir uma maior duração de exercício e a manutenção constante dos requisitos de segurança, siga os conselhos indicados.

– Não ponha a lâmina a funcionar sem produto.
– Não utilize a máquina de modo contínuo (máximo 15÷18 minutos), para evitar o sobreaquecimento do motor eléctrico.
– Periodicamente (todas as semanas), limpe as guias do carrinho **(E)** e do dispositivo para segurar o produto **(E1)** dos resíduos e lubrifique-as com o óleo fornecido em dotação.
– Afie a lâmina de corte **(D)** mal verifique que o produto não é cortado correctamente.

Para afiar a lâmina de corte, utilize luvas de protecção (para evitar perigos de corte nas mãos) e proceda da maneira indicada.

1 - Desligue a ficha da tomada de alimentação eléctrica.
2 - Limpe cuidadosamente a lâmina de corte com produtos detergentes para uso alimentar enxagúe-a e enxugue-a.
3 - Desaperte o punho **(N)** e levante o grupo de afiação **(F)**.
4 - Rode o grupo de afiação de 180°, abaixe-o até centrar as molas em relação à lâmina de corte e volte a apertar o punho **(N)**.
5 - Ligue a ficha da tomada de alimentação eléctrica.
6 - Prema o botão **(G)** para activar o funcionamento da lâmina de corte e mantenha premido o botão **(P)** (30÷40 segundos) para afiar a lâmina. No fim da operação, largue o botão e prema o botão **(H)** para parar o funcionamento da lâmina.
7 - Prema novamente o botão **(G)** e mantenha premidos os botões **(P-Q)** (máximo 3÷4 segundos) para a limpeza da lâmina. No fim da operação, largue os botões e prema o botão **(H)** para parar o funcionamento da lâmina.
8 - Desaperte o punho **(N)** e retire o grupo de afiação **(F)**.
9 - Limpe as molas com uma escova embebida em álcool.
10 - Volte a montar o grupo de afiação na posição originária e aperte o punho **(N)**.

PT

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar a máquina (no fim do dia de trabalho ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral ou desligue a tomada.

1 - Rode a pega **(M)** para a posição **"0"**.
2 - Desaperte completamente a pega **(R)** e desmonte a protecção da lâmina **(D1)**.
3 - Limpe a superfície anterior e posterior da lâmina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Para limpar a lâmina de corte, utilize luvas de protecção (para evitar perigos de corte nas mãos) e preste muita atenção para não tocar na borda afiada.

4 - Lave a protecção da lâmina com detergentes para uso alimentar, enxagúe-a e enxugue-a cuidadosamente antes de a voltar a montar.

5 - Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

6 - Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

Importante

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.

Se se verificarem anomalias que não estão descritas na tabela, o utilizador poderá assinalá-las ao construtor de modo a contribuir activamente para o desenvolvimento de novas soluções e ao mesmo tempo ao melhoramento técnico e construtivo.

Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

PT

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
A máquina não funciona.	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Verifique que a ligação à alimentação eléctrica esteja correcta.
		Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Protecção da lâmina mal montada.	Verifique que esteja correctamente montado

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
A máquina não funciona e ouve-se um barulho contínuo semelhante a um zumbido (só para máquinas com alimentação eléctrica trifásica).	O motor eléctrico funciona com corrente monofásica.	
	Avaria no circuito de alimentação eléctrica	Pare a máquina e mande controlar por um técnico especializado o circuito de alimentação eléctrica.
O sentido de rotação da lâmina não está correcto (só para máquinas com alimentação eléctrica trifásica).	Os cabos das fases de alimentação eléctrica da máquina não estão correctamente ligados.	Peça a intervenção de um técnico especializado para inverter os cabos eléctricos.
A máquina funciona mas o indicador luminoso não acende.	Indicador luminoso avariado.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
Durante o funcionamento, a máquina vibra, o motor eléctrico sobreaquece-se e sente-se um mau cheiro.	Motor eléctrico ou grupo de transmissão avariado.	Actue no respectivo tensor de correia (que se encontra debaixo da base, ao lado do motor) para pôr sob tensão a correia. Se o problema persiste, contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
Durante o funcionamento, a velocidade de rotação da lâmina de corte diminui e/ou tende a parar.	Grupo de transmissão avariado.	Actue no respectivo tensor de correia (que se encontra debaixo da base, ao lado do motor) para pôr sob tensão a correia. Se o problema persiste, contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
O produto alimentar não é cortado correctamente (é "arrancado" e/ou de forma irregular).	Lâmina de corte não afiada.	Afie a lâmina
	Lâmina de corte gasta	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
A lâmina de corte não está bem afiada.	As molas do grupo afiação estão gastas.	Mande substituir as molas pelo revendedor ou por um centro de assistência autorizado.
O carrinho não desliza regularmente.	Lubrificação insuficiente da guia	Lubrifique a guia do carrinho.
O botão de paragem não funciona.	Circuito eléctrico de comando avariado.	Desligue a ficha da tomada eléctrica e contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

PT

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

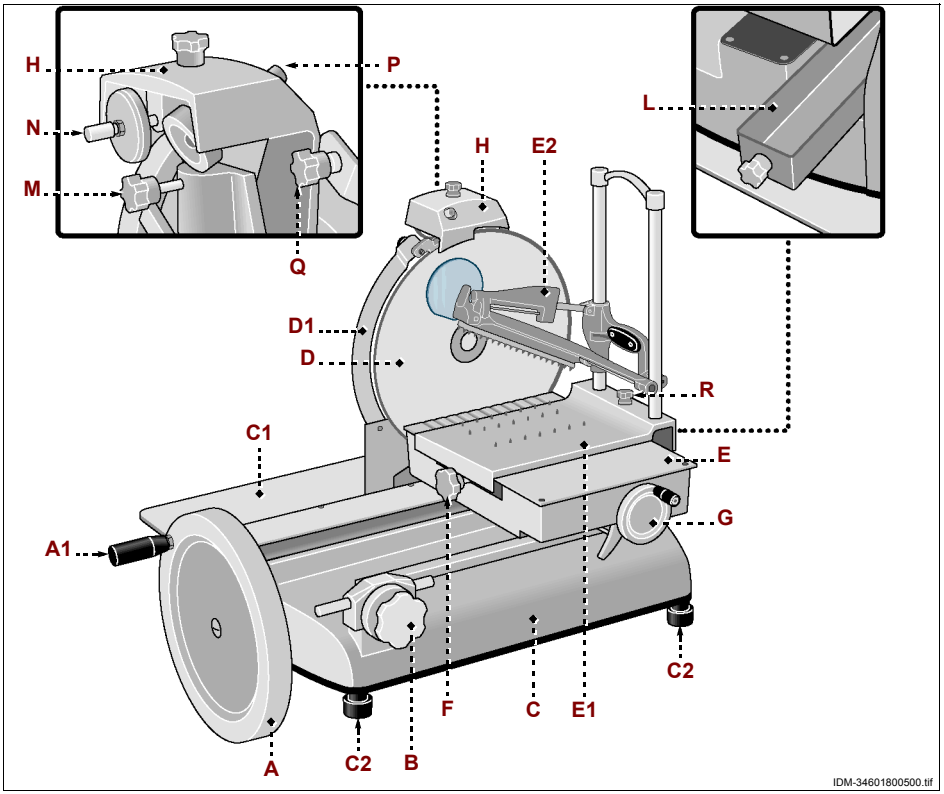
– A máquina de cortar frios de disco é uma máquina de accionamento manual, projectada e construída para cortar produtos alimentares (carnes frias, presuntos, etc.) destinados à alimentação humana.

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

– A máquina pode ser fornecida em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação e a segurança de funcionamento.

A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



PT

A) Disco: possui uma pega para accionar a lâmina de corte e o carrinho.

B) Pega: serve para regular a espessura da fatia que se deseja cortar.

C) Base: possui um tabuleiro **(C1)** que recebe o produto alimentar cortado em fatias e pés de apoio reguladores **(C2)** para nivelar a máquina.

D) Lâmina de corte: possui uma protecção da lâmina **(D1)** e um aparador de fatias para ajudar a tirar o produto da lâmina.

E) Carrinho: suporta o produto alimentar e possui um prato de apoio **(E1)**, que desliza transversalmente para se aproximar da lâmina de corte e um dispositivo para segurar o produto **(E2)** que se deseja fatiar.

F) Pega: serve para accionar o avanço rápido do prato de apoio **(E1)**.
Rode a pega no sentido horário e desloque transversalmente o prato de apoio na direcção que interessa.

G) Volante: serve para accionar o avanço lento do prato de apoio **(E1)**.
Rode o volante no sentido horário para aproximar o prato de apoio à lâmina de corte e no sentido anti-horário para o afastar.

H) Grupo afiação: possui duas molas abrasivas e serve para afiar a lâmina de corte.

L)Recipiente restos: serve para recolher as migalhas e os fragmentos dos produtos alimentares.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	**VV/300**	**VV/350**
Diâmetro da lâmina	mm	300	350
Espessura do corte	mm	0÷20	0÷25
Corte útil	mm	260x190	320x245
dimensão do plano de recolha	mm	440x360	660x550
Dimensões da máquina	mm	720x600x500	830x720x640
Dimensões da embalagem	mm	840x750x850	1000x900x980
Peso líquido	kg	42	91
Tipo de instalação	Instalação na banca		

PT

CONSELHOS PARA O USO

1 - Rode o disco **(A)** no sentido horário para recuar completamente o carrinho **(A)** e levante o dispositivo para segurar o produto **(E2)**.

2 - Rode a pega **(F)** no sentido horário e, contemporaneamente, desloque o prato de apoio **(E1)** para a direita.

3 - Apoie o produto alimentar no prato de apoio **(E1)** e bloqueie-o com o dispositivo para segurar o produto **(E2)**.

4 - Rode a pega **(F)** no sentido horário e, contemporaneamente, desloque o prato de apoio **(E1)** para a esquerda para aproximar o produto alimentar à lâmina de corte **(D)**.

5 - Rode a pega **(B)** para regular a espessura da fatia.

6 - Afrouxe a pega **(Q)**, desloque a protecção da lâmina **(D1)** para a posição mais exterior da pega (posição de trabalho) para descobrir o fio da lâmina de corte e volte a apertar a pega.

7 - Rode o disco **(A)**, no sentido horário para accionar contemporaneamente a rotação da lâmina de corte **(D)** e o movimento do carrinho **(E)**, e corte o produto em fatias.

Importante

Para evitar o risco de corte e assegurar a higiene, utilize utensílios apropriados para apanhar as fatias de produto.

8 - Pare a rotação do disco para terminar o corte.

9 - Afrouxe a pega **(Q)**, desloque a protecção da lâmina **(D1)** para a posição mais interna da pega (posição de repouso) para proteger o fio da lâmina de corte **(D)** e volte a apertar a pega.

Cautela – Advertência

Nunca deixe a máquina quando não é utilizada, com o fio da lâmina sem protecção.

PT

Para manter a máquina em condições de máxima eficiência e garantir uma maior duração de exercício e a manutenção constante dos requisitos de segurança, siga os conselhos indicados.

– Periodicamente (todas as semanas), limpe as guias do carrinho **(E)** e do prato de apoio **(E1)** dos resíduos e lubrifique-as com o óleo fornecido em dotação.

– Afie a lâmina de corte **(D)** mal verifique que o produto não é cortado correctamente.

Para afiar a lâmina de corte, utilize luvas de protecção (para evitar perigos de corte nas mãos) e proceda da maneira indicada.

1 - Limpe cuidadosamente a lâmina de corte com produtos detergentes para uso alimentar enxagúe-a e enxugue-a.

2 - Desaperte o punho **(M)** e levante o grupo de afiação **(H)**.

3 - Rode o grupo de afiação de 180°, abaixe-o até centrar as molas em relação à lâmina de corte e volte a apertar o punho **(M)**.
4 - Rode o disco **(A)** para activar o funcionamento da lâmina de corte e mantenha premido o botão **(N)** (30÷40 segundos) para afiar a lâmina. No fim da operação, largue o botão e interrompa a rotação do disco para parar o funcionamento da lâmina.
5 - Volte a rodar o disco **(A)** e mantenha premidos os botões **(N-P)** (máximo 3÷4 segundos) para a limpeza da lâmina. No fim da operação, largue os botões e interrompa a rotação do disco para parar o funcionamento da lâmina.
6 - Desaperte o punho **(M)** e retire o grupo de afiação **(H)**.
7 - Limpe as molas com uma escova embebida em álcool.
8 - Volte a montar o grupo de afiação na posição originária e aperte o punho **(M)**.

LIMPEZA DA MÁQUINA

1 - Rode o disco **(E)** no sentido horário para recuar completamente o carrinho **(E)**.
2 - Rode a pega **(F)** no sentido horário e, contemporaneamente, desloque o prato de apoio **(E1)** para a direita.
3 - Desaperte o punho **(R)** para desmontar o prato de apoio **(E1)**.
4 - Desaperte o punho **(Q)** e desmonte a protecção da lâmina **(D1)**.
5 - Retire o recipiente dos restos **(L)**.
6 - Limpe a superfície anterior e posterior da lâmina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Para limpar a lâmina de corte, utilize luvas de protecção (para evitar perigos de corte nas mãos) e preste muita atenção para não tocar na borda afiada.

PT

7 - Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.
8 - Lave o prato de apoio , a protecção da lâmina e o recipiente dos restos com detergentes para uso alimentar, enxagúe-os e enxugue-os cuidadosamente antes de os voltar a montar.
9 - Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

Importante

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.

Se se verificarem anomalias que não estão descritas na tabela, o utilizador poderá assinalá-las ao construtor de modo a contribuir activamente para o desenvolvimento de novas soluções e ao mesmo tempo ao melhoramento técnico e construtivo.

Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O produto alimentar não é cortado correctamente (é "arrancado" e/ou de forma irregular).	Lâmina de corte não afiada.	Afie a lâmina
	Lâmina de corte gasta	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
A lâmina de corte não está bem afiada.	As molas do grupo afiação estão gastas.	Mande substituir as molas pelo revendedor ou por um centro de assistência autorizado.
O carrinho não desliza regularmente.	Lubrificação insuficiente da guia	Lubrifique a guia do carrinho.

PT

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Цель руководства.....3
Данные производителя и оборудования 3
Порядок оформления заявки на техобслуживание 4
Инструкции по технике безопасности .4
Знаки предупреждения и безопасности 6
Инструкции по распаковке, перемещению и установке 6

ГРАВИТАЦИОННЫЕ СЛАЙСЕРЫ H-HS-HL

Общее описание оборудования 8
Технические характеристики.....9
Описание органов управления 10
Рекомендации по эксплуатации.....10
Чистка прибора 11
Обнаружение неисправностей.....12

ВЕРТИКАЛЬНЫЕ СЛАЙСЕРЫ K - V

Общее описание оборудования 14
Технические характеристики.....15
Описание органов управления 16
Рекомендации по эксплуатации.....16
Чистка прибора 17
Обнаружение неисправностей.....18

СЛАЙСЕРЫ С ПРИВОДОМ ОТ МАХОВИКА

Общее описание оборудования 20
Технические характеристики.....21
Рекомендации по эксплуатации.....22
Чистка прибора 23
Обнаружение неисправностей.....24

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

- Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персонау, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.
- Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.
- Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.
- Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здорвье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

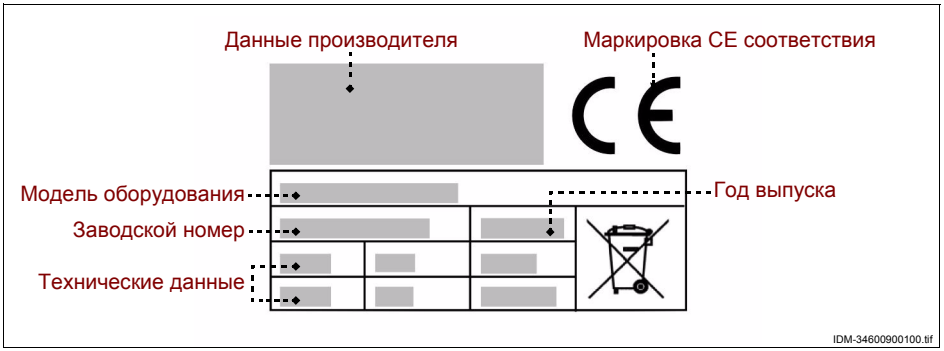
Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть сеьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и уазания, необходимые для безопасной работы.

РУ



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а акже материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто ваимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующи законов и нормативов.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое кажой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и останово.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ннадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного реонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

– Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
– Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсодинить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимоти от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
– Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенны образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
– Для чисти использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
– При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средтва индивидуальной защиты.
– Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
– В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и аружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечиь сохранность оборудования в течение длительного времени.

PY

В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от харатеристик окружающей среды.

– Температура окружающей среды не ниже 5°C.
– Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).
– В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.

– Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а таже сбор отходов.
– Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.
– Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
– На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора тходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о сооветствующих рисках.
На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.

– **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединиь от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

RU

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечеия его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей

грузоподъемности.
При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повеждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

– Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной област, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.

– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, поветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевы продуктов.

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соотвтствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

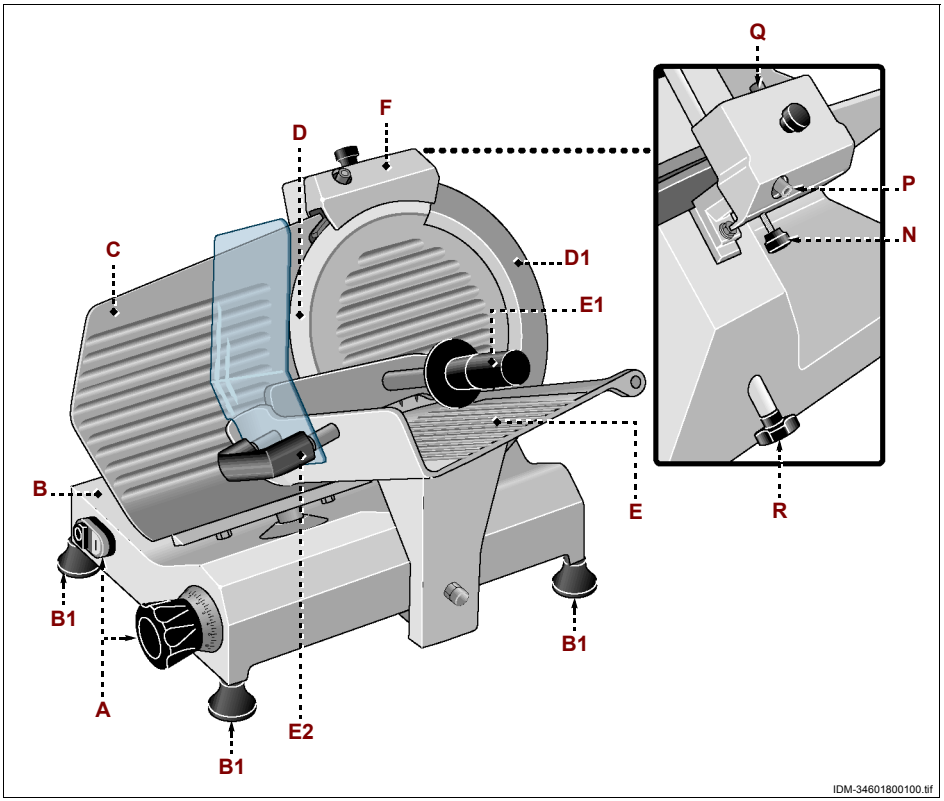
– Слайсер представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для нарезки пищевых продуктов (колбаные изделия, ветчина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

– Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описаие и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).
B) Основание: оснащено приемным столом для сбора нарезанного продукта и опорными ножками **(B1)** для выставления прибора по уровню.
C) Щиток: служит для настройки толщины нарезаемых ломтиков продукта.
D) Дисковый нож: оснащен защитным кожухом и **(D1)** и направляющей ломтиков , облегчающей отделение ломтиков от ножа.
E) Каретка: на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена рукояткой **(E2)**, служащей для перемещения каретки, и прижимом продукта **(E1)** для удержания продукта.
F) Узел заточки: оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

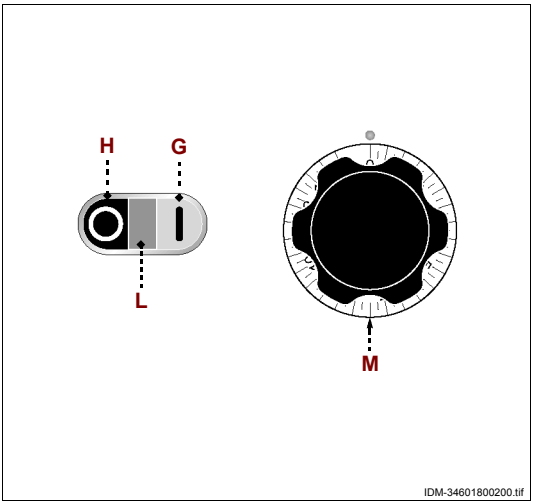
Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**H/220**	**H/250**	**HS/250**	**H/275**
Мощность	kW (HP)	0,18 (0,25)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)	0,23 (0,3)
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz			
Диаметр ножа	mm	220	250		275
Толщина нарезки	mm	0÷15			
Полезная длина нарезки	mm	190x130	220x165		205x185
размеры приемного стола	mm	410x290	450x300		
Размеры прибора	mm	580x405x340	620x425x370		620x440x390
Размеры упаковки	mm	500x430x410	540x460x440		540x460x450
Вес нетто	kg	14	17		18
Тип установки	Установка на столе				
Уровень шума	dB(A)	< 70			

Описание	*Единица измерения*	**H/300**	**HS/300**	**HL/300**	**H/330**	**H/350**	**H/370**
Мощность	kW (HP)	0,26 (0,35)		0,37 (0,5)			
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz					
Диаметр ножа	mm	300			330	350	370
Толщина нарезки	mm	0÷15					
Полезная длина нарезки	mm	220x200		270x185	260x200	300x195	290x220
размеры приемного стола	mm	480x350		550x410		600x430	
Размеры прибора	mm	650x495x440		770x540x460	770x550x465	890x585x480	
Размеры упаковки	mm	640x520x940		700x650x640		800x730x670	
Вес нетто	kg	24		31	32	36	37
Тип установки	Установка на столе						
Уровень шума	dB(A)	< 70					

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



G) Кнопка: служит для включения вращения ножа.

H) Кнопка: служит для выключения вращения ножа.

L)Световой индикатор: если включен, указывает, что нож вращается.

M) Ручка: служит для регулировки толщины нарезаемого ломтика.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - Убедиться, что ручка **(M)** находится в положении **"0"**.
2 - Полностью отвести назад каретку **(E)** и полностью поднять прижим **(E1)**.
3 - Опустить нарезаемый продукт на каретку и заблокировать его прижимом.
4 - Повернуть ручку **(M)**, чтобы отрегулировать толщину ломтика.
5 - Нажать кнопку **(G)** для включения вращения ножа.
6 - Для нарезки продукта медленно перемещать вперед и назад каретку **(E)** при помощи рукоятки **(E2)**.

Важно

Во избежание порезов и в целях обеспечения гигиены собирать ломтики при помощи специальных приспособлени.

7 - По завершении нарезки повернуть ручку **(M)** в положение **"0"**, полностью отвести назад каретку **(E)** и нажать кнопку **(H)**, чтобы остановить вращение ножа.

В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.
– Дисковый нож не должен работать вхолостую.
– Не эксплуатировать оборудование в непрерывном режиме (максимум 15÷18 мин.) во избежание перегрева электродвигателя.

– Периодически (раз в неделю) очищать от остатков продукта направляющие каретки **(E)** и прижима для продукта **(E1)** и смазывать их маслом, поставляемым в комплекте с оборудованием.
– Выполнять заточку ножа **(D)** немедленно при обнаружении первых признаков некачественной нарезки продукта.

Затачивать нож, используя защитные перчатки (во избежание порезов рук), следующим образом.

1 - Извлечь вилку из розетки электропитания.
2 - Тщательно почистить нож чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и высушить.
3 - Ослабить ручку **(N)** и поднять узел заточки **(F)**.
4 - Повернуть узел заточки на 180°, опустить его так, чтобы отцентрировать точильные камни относительно ножа, и атянуть ручку **(N)**.
5 - Вставить вилку в розетку электропитания.
6 - Нажать кнопку **(G)** для включения вращения ножа, нажать и удерживать нажатой кнопку **(P)** (в течение 30÷40 сек.) для выполнения заточки. По завершении отпустить кнопку и нажать кнопку **(H)** для остановки вращения ножа.
7 - Вновь нажать кнопку **(G)**, нажать и удерживать нажатыми кнопки **(P-Q)** (макс. 3÷4 сек.) для удаления заусенцев с ножа. По завершении отпустить кнопки и нажать кнопку **(H)** для остановки вращения ножа.
8 - Открутить ручку **(N)** и снять узел заточки **(F)**.
9 - Почистить точильные камни щеточкой, смоченной в спирте.
10 - Установить в первоначальное положение узел заточки и затянуть ручку **(N)**.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

1 - Повернуть ручку **(M)** в положение **"0"**.
2 - Полностью открутить ручку **(R)** и снять защитный кожух ножа **(D1)**.
3 - Почистить переднюю и заднюю части ножа влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке ножа использовать защитные перчатки (во избежание порезов рук) и избегать соприкосновения с заточенной кромкой.

4 - Помыть защитный кожух ножа чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и тщательно высушить перед последующим монтажом.
5 - Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.
6 - Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

Важно

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного храктера.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не включается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Убедиться в правильности подключения электропитания.
		Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неправильно установлен защитный кожух ножа	Проверить правильность монтажа
Прибор не работает, и слышен непрерывный шум, напоминающий жужжание (только для оборудования с трехфазным лектропитанием).	Электродвигатель работает на однофазном токе.	
	Неполадки в цепи электропитания	Остановить прибор и обратиться к опытному технику для проверки цепи электропитания.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Неправильное направление вращения дискового ножа (только для оборудования с трехфазным электропитанием).	Неправильно подсоединены фазовые провода электропитания прибора.	Обратиться к опытному электротехнику для того, чтобы поменять местами электрические провода.
Прибор работает, но световой индикатор не загорается.	Неисправный световой индикатор.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы прибор вибрирует, электродвигатель перегревается, и ощущается неприятный запах.	Неполадки в электродвигателе или узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы нож замедляет скорость и/или останавливается.	Неполадки в узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Пищевой продукт не нарезается правильно ("оторванные" и/или неправильные по форме ломтики).	Тупой нож.	Заточить нож
	Изношенный нож	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Неправильно заточенный нож.	Износились точильные камни узла заточки.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания для замены точильных камней.
Неровное перемещение каретки.	Недостаточная смазка направляющей	Смазать направляющую каретки.
Не работает кнопка останова.	Неисправность в электрической цепи управления.	Извлечь вилку из розетки электропитания и обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

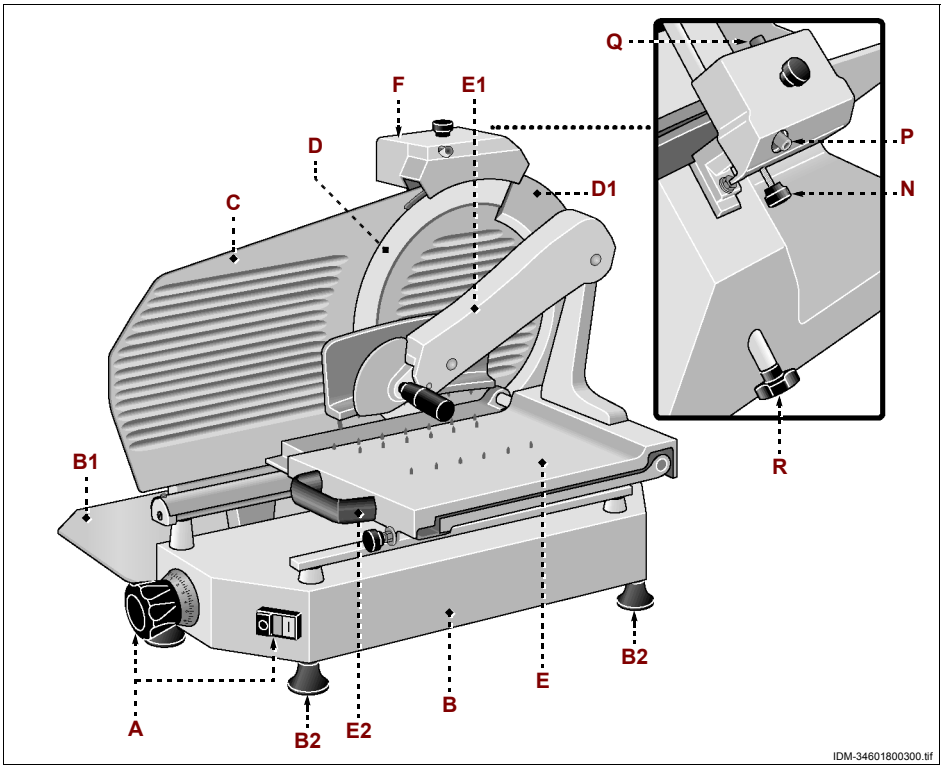
– Слайсер представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для нарезки пищевых продуктов (колбаные изделия, ветчина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

– Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.
По заявке модели могут оснащаться специальной кареткой для нарезки мяса.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описаие и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).

B) Основание: оснащено приемным столом **(B1)** для сбора нарезанного продукта и опорными ножками **(B2)** для выставления прибора по уровню.

C) Щиток: служит для настройки толщины нарезаемых ломтиков продукта.

D) Дисковый нож: оснащен защитным кожухом и **(D1)** и направляющей ломтиков , облегчающей отделение ломтиков от ножа.

E) Каретка: на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена рукояткой **(E2)**, служащей для перемещения каретки, и прижимом продукта **(E1)** для удержания продукта.

F) Узел заточки: оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**V/250**	**V/300**	**V/330**	**V/350**	**V/370**
Мощность	kW (HP)	0,26 (0,35)				
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Диаметр ножа	mm	250	300	330	350	370
Толщина нарезки	mm	0÷15				
Полезная длина нарезки	mm	240x190	320x220	330x240	360x260	360x275
размеры приемного стола	mm	470x370	550x370	610x460		
Размеры прибора	mm	530x430x500	700x510x430	740x580x480	760x645x500	
Размеры упаковки	mm	700x630x630	780x650x720			
Вес нетто	kg	24	35	44	45	46
Тип установки	Установка на столе					
Уровень шума	dB(A)	< 70				

Описание	*Единица измерения*	**K/300**	**K/330**	**K/350**	**K/370**
Мощность	kW (HP)	0,37 (0,5)			
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50-60Hz - 230-400V/3/50-60Hz			
Диаметр ножа	mm	300	330	350	370
Толщина нарезки	mm				
Полезная длина нарезки	mm	270x210	290x220	320x265	360x275
размеры приемного стола	mm	570x470		660x540	
Размеры прибора	mm	710x550x610		820x650x640	
Размеры упаковки	mm	700x620x700		820x720x760	
Вес нетто	kg	35	36	43	46
Тип установки	Установка на столе				
Уровень шума	dB(A)	< 70			

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

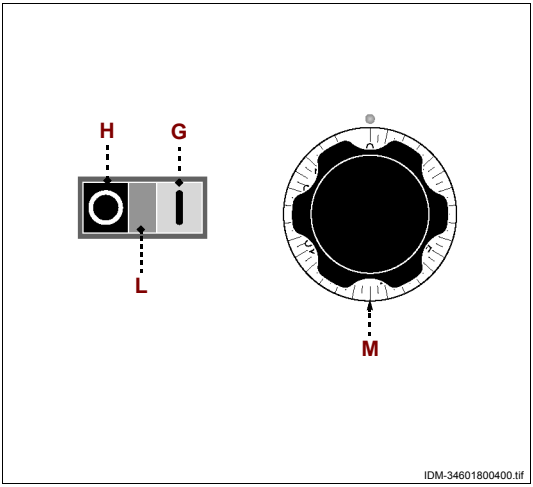
Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

G) Кнопка: служит для включения вращения ножа.

H) Кнопка: служит для выключения вращения ножа.

L)Световой индикатор: если включен, указывает, что нож вращается.

M) Ручка: служит для регулировки толщины нарезаемого ломтика.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - Убедиться, что ручка **(M)** находится в положении **"0"**.

2 - Полностью отвести назад каретку **(E)** и полностью поднять прижим **(E1)**.

3 - Опустить нарезаемый продукт на каретку и заблокировать его прижимом.

4 - Повернуть ручку **(M)**, чтобы отрегулировать толщину ломтика.

Если прибор оснащен кареткой для нарезки мяса, то перед его использованием необходимо снять защитный кожу ножа и направляющую ломтиков.

5 - Нажать кнопку **(G)** для включения вращения ножа.

6 - Для нарезки продукта медленно перемещать вперед и назад каретку **(E)** при помощи рукоятки **(E2)**.

РУ

Важно

Во избежание порезов и в целях обеспечения гигиены собирать ломтики при помощи специальных приспособлени.

7 - По завершении нарезки повернуть ручку **(M)** в положение **"0"**, полностью отвести назад каретку **(E)** и нажать кнопку **(H)**, чтобы остановить вращение ножа.

В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.

– Дисковый нож не должен работать вхолостую.
– Не эксплуатировать оборудование в непрерывном режиме (максимум 15÷18 мин.) во избежание перегрева электродвгателя.
– Периодически (раз в неделю) очищать от остатков продукта направляющие каретки **(E)** и прижима для продукта **(E1)** и смазывать их маслом, поставляемым в комплекте с оборудованием.
– Выполнять заточку ножа **(D)** немедленно при обнаружении первых признаков некачественной нарезки продукта.

Затачивать нож, используя защитные перчатки (во избежание порезов рук), следующим образом.

1 - Извлечь вилку из розетки электропитания.
2 - Тщательно почистить нож чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и высушить.
3 - Ослабить ручку **(N)** и поднять узел заточки **(F)**.
4 - Повернуть узел заточки на 180°, опустить его так, чтобы отцентрировать точильные камни относительно ножа, и атянуть ручку **(N)**.
5 - Вставить вилку в розетку электропитания.
6 - Нажать кнопку **(G)** для включения вращения ножа, нажать и удерживать нажатой кнопку **(P)** (в течение 30÷40 сек.) для выполнения заточки. По завершении отпустить кнопку и нажать кнопку **(H)** для остановки вращения ножа.
7 - Вновь нажать кнопку **(G)**, нажать и удерживать нажатыми кнопки **(P-Q)** (макс. 3÷4 сек.) для удаления заусенцев с ножа. По завершении отпустить кнопки и нажать кнопку **(H)** для остановки вращения ножа.
8 - Открутить ручку **(N)** и снять узел заточки **(F)**.
9 - Почистить точильные камни щеточкой, смоченной в спирте.
10 - Установить в первоначальное положение узел заточки и затянуть ручку **(N)**.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).

1 - Повернуть ручку **(M)** в положение **"0"**.
2 - Полностью открутить ручку **(R)** и снять защитный кожух ножа **(D1)**.
3 - Почистить переднюю и заднюю части ножа влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке ножа использовать защитные перчатки (во избежание порезов рук) и избегать соприкосновения с заточенной кромкой.

4 - Помыть защитный кожух ножа чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и тщательно высушить перед последующим монтажом.

5 - Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.
6 - Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

Важно

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного храктера.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не включается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Убедиться в правильности подключения электропитания.
		Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неправильно установлен защитный кожух ножа	Проверить правильность монтажа
Прибор не работает, и слышен непрерывный шум, напоминающий жужжание (только для оборудования с трехфазным лектропитанием).	Электродвигатель работает на однофазном токе.	
	Неполадки в цепи электропитания	Остановить прибор и обратиться к опытному технику для проверки цепи электропитания.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Неправильное направление вращения дискового ножа (только для оборудования с трехфазным электропитанием).	Неправильно подсоединены фазовые провода электропитания прибора.	Обратиться к опытному электротехнику для того, чтобы поменять местами электрические провода.
Прибор работает, но световой индикатор не загорается.	Неисправный световой индикатор.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы прибор вибрирует, электродвигатель перегревается, и ощущается неприятный запах.	Неполадки в электродвигателе или узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Во время работы нож замедляет скорость и/или останавливается.	Неполадки в узле передачи.	Натянуть ремень при помощи специального устройства для натяжения ремня (расположено под основанием рядом с двигателем). Если неисправность не устраняется, обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Пищевой продукт не нарезается правильно ("оторванные" и/или неправильные по форме ломтики).	Тупой нож.	Заточить нож
	Изношенный нож	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Неправильно заточенный нож.	Износились точильные камни узла заточки.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания для замены точильных камней.
Неровное перемещение каретки.	Недостаточная смазка направляющей	Смазать направляющую каретки.
Не работает кнопка останова.	Неисправность в электрической цепи управления.	Извлечь вилку из розетки электропитания и обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

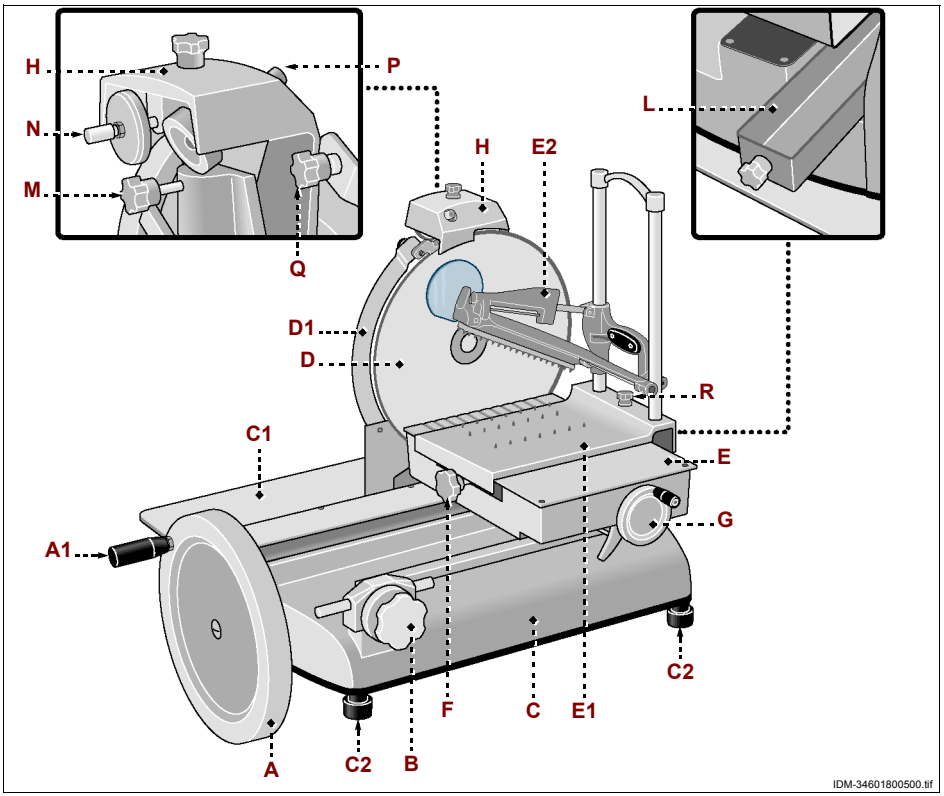
– Слайсер с приводом от маховика представляет собой прибор с ручным приводом, спроектированный и изготовленный для нарезки пищевых продуктов (колбасные изделия, ветчина и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питаия.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

– Предлагаются различные модели оборудования. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описаие и назначение.



A) Маховик: оснащен рукояткой для приведения в действие дискового ножа и кареткой.

B) Ручка: служит для регулировки толщины нарезаемого ломтика.

C) Основание: оснащено приемным столом (C1) для сбора нарезанного продукта и опорными ножками **(C2)** для выставления прибора по уровню.

D) Дисковый нож: оснащен защитным кожухом и (D1) и направляющей ломтиков , облегчающей отделение ломтиков от ножа.

E) Каретка: на ней размещается нарезаемый продукт; она оснащена опорным столом **(E1)**, который при приближении в ножу выполняет поперечное перемещение, и прижимом продукта **(E2)** для удержания нарезаемого продукта.

F) Ручка: служит для быстрой подачи опорного стола **(E1)**.
Повернуть ручку по часовой стрелке и переместить опорный стол в поперечном направлении в нужную сторону.

G) Маховичок: служит для медленной подачи опорного стола **(E1)**.
Повернуть маховичок по часовой стрелке для приближения опорного стола к ножу, против часовой стрелки – дл его отдаления от ножа.

H) Узел заточки: оснащен двумя точильными камнями и служит для заточки ножа.

L)Поддон для отходов: служит для сбора крошек и кусочков пищевых продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	**VV/300**	**VV/350**
Диаметр ножа	mm	300	350
Толщина нарезки	mm	0÷20	0÷25
Полезная длина нарезки	mm	260x190	320x245
размеры приемного стола	mm	440x360	660x550
Размеры прибора	mm	720x600x500	830x720x640
Размеры упаковки	mm	840x750x850	1000x900x980
Вес нетто	kg	42	91
Тип установки	Установка на столе		

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 - Повернуть маховик **(A)** по часовой стрелке, чтобы полностью отвести назад каретку **(A)** и поднять прижим **(E2)**.
2 - Повернуть ручку **(F)** по часовой стрелке и одновременно переместить опорный стол **(E1)** вправо.
3 - Опустить нарезаемый продукт на опорный стол **(E1)** и заблокировать его прижимом **(E2)**.
4 - Повернуть ручку **(F)** по часовой стрелке и одновременно переместить опорный стол **(E1)** влево для того, чтобы приблизить нарезаемый продукт к ножу **(D)**.
5 - Повернуть ручку **(B)**, чтобы отрегулировать толщину ломтика.
6 - Ослабить ручку **(Q)** и сместить защитный кожух ножа **(D1)** в наиболее дальнее положение ручки (рабочее положение) так, чтобы открыть кромку дискового ножа , после чего затянуть ручку.
7 - Повернуть маховик **(A)** по часовой стрелке для того, чтобы одновременно включить вращение ножа **(D)** и перемещение каретки **(E)**, и нарезать продукт.

Важно

Во избежание порезов и в целях обеспечения гигиены собирать ломтики при помощи специальных приспособлени.

8 - Чтобы прекратить нарезку, остановить вращение маховика.
9 - Ослабить ручку **(Q)** и сместить защитный кожух ножа **(D1)** в наиболее ближнее положение ручки (положение покоя), чтобы защитить кромку дискового ножа **(D)**, после чего затянуть ручку.

Осторожно - Предупреждение

Никогда не оставлять не используемое оборудование с открытой режущей кромкой.

В целях поддержания максимальной работоспособности оборудования, обеспечения более продолжительного срока службы и поддержания неизменного уровня безопасности необходимо соблюдать перечисленные рекомендации.

– Периодически (раз в неделю) очищать от остатков продукта направляющие каретки **(E)** и опорного стола **(E1)** и смазывать их маслом, поставляемым в комплекте с оборудованием.
– Выполнять заточку ножа **(D)** немедленно при обнаружении первых признаков некачественной нарезки продукта.

Затачивать нож, используя защитные перчатки (во избежание порезов рук), следующим образом.

1 - Тщательно почистить нож чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть его и высушить.
2 - Ослабить ручку **(M)** и поднять узел заточки **(H)**.

3 - Повернуть узел заточки на 180°, опустить его так, чтобы отцентрировать точильные камни относительно ножа, и атянуть ручку **(M)**.
4 - Повернуть маховик **(A)** для включения вращения ножа, нажать и удерживать нажатой кнопку **(N)** (в течение 30÷40 сек.) для выполнения заточки ножа. По завершении отпустить кнопку и остановить маховик , чтобы остановить вращение ножа.
5 - Вновь привести во вращение маховик **(A)**, удерживая нажатыми кнопки **(N-P)** (макс. 3÷4 сек.) для удаления заусенцев с ножа. По завершении отпустить кнопки и остановить маховик , чтобы остановить вращение ножа.
6 - Открутить ручку **(M)** и снять узел заточки **(H)**.
7 - Почистить точильные камни щеточкой, смоченной в спирте.
8 - Установить в первоначальное положение узел заточки и затянуть ручку **(M)**.

ЧИСТКА ПРИБОРА

1 - Повернуть маховик **(E)** по часовой стрелке, чтобы полностью отвести назад каретку **(E)**.
2 - Повернуть ручку **(F)** по часовой стрелке и одновременно переместить опорный стол **(E1)** вправо.
3 - Открутить ручку **(R)**, чтобы снять опорный стол **(E1)**.
4 - Ослабить ручку **(Q)** и снять защитный кожух ножа **(D1)**.
5 - Извлечь поддон для сбора отходов **(L)**.
6 - Почистить переднюю и заднюю части ножа влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке ножа использовать защитные перчатки (во избежание порезов рук) и избегать соприкосновения с заточенной кромкой.

7 - Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.
8 - Вымыть опорный стол , защитный кожух ножа и поддон для сбора отходов чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующим монтажом.
9 - Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

Важно

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сти (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его о попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
В случае выявления неполадок, не перечисленных в таблице, пользователь может сообщить о них производителю, чтобы таким образом внести вклад в разработку новых решений и улучшений технического и конструктивного храктера.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признаным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Пищевой продукт не нарезается правильно ("оторванные" и/или неправильные по форме ломтики).	Тупой нож.	Заточить нож
	Изношенный нож	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Неправильно заточенный нож.	Износились точильные камни узла заточки.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания для замены точильных камней.
Неровное перемещение каретки.	Недостаточная смазка направляющей	Смазать направляющую каретки.

La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti novici a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.

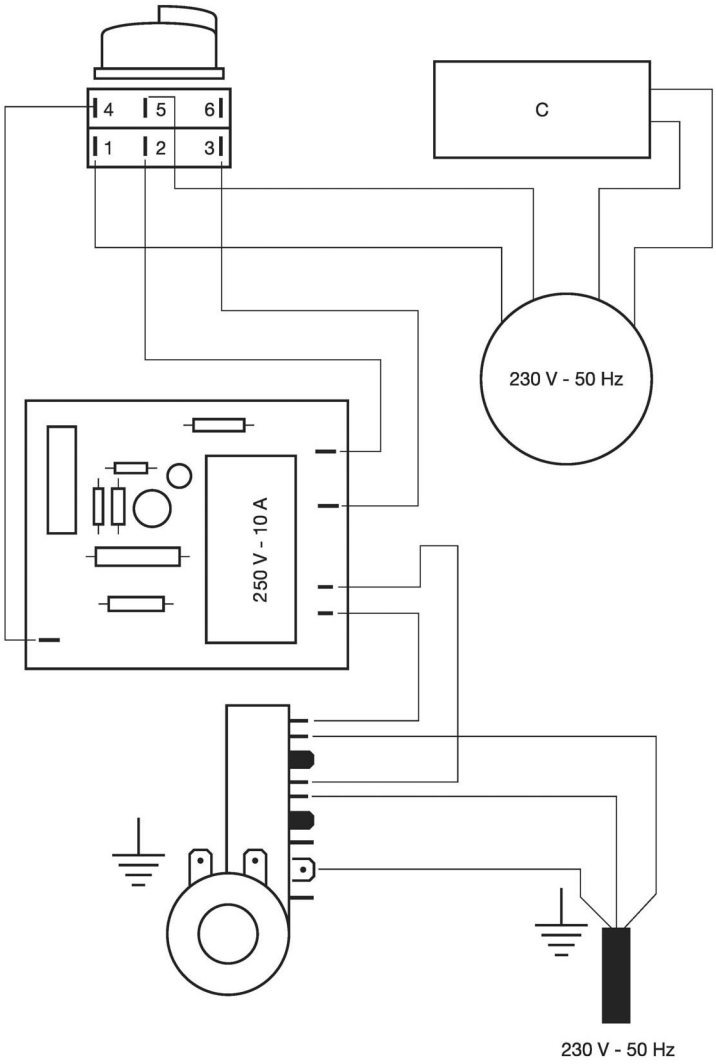
Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontakterien. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.

La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que deber entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.

A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.

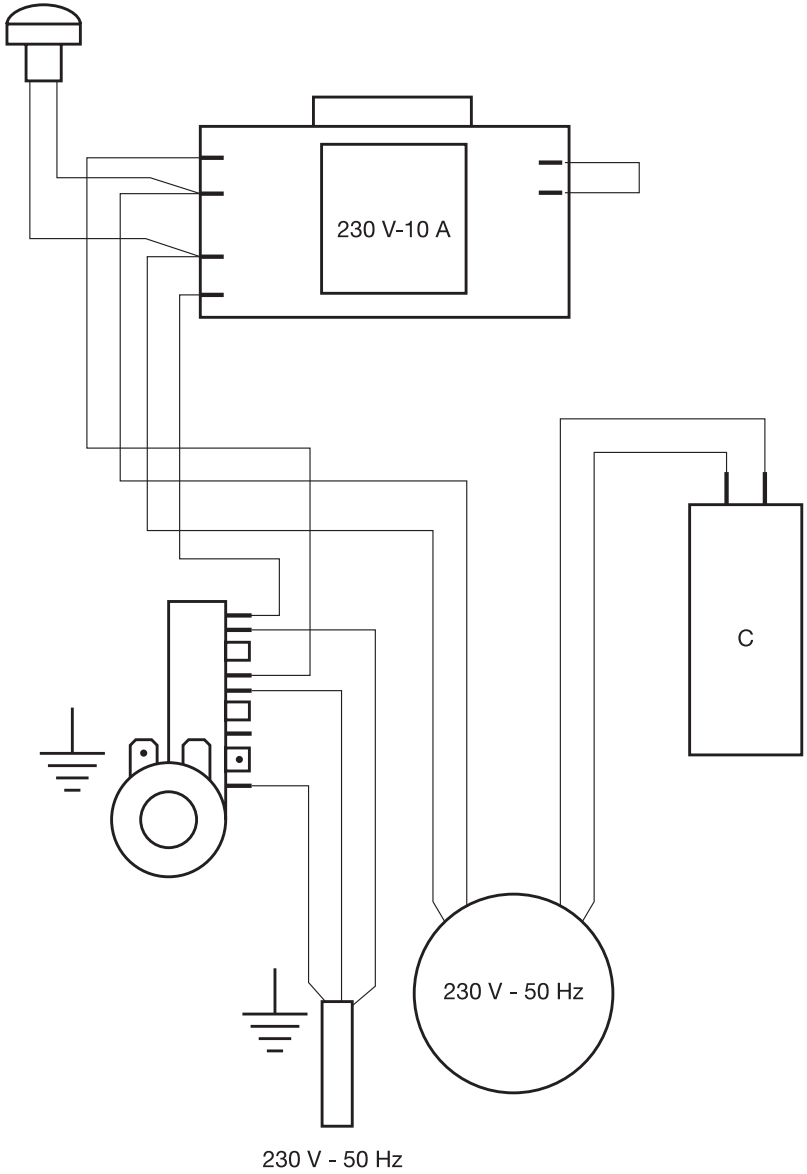
Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

H/220 - H/250 - H/275



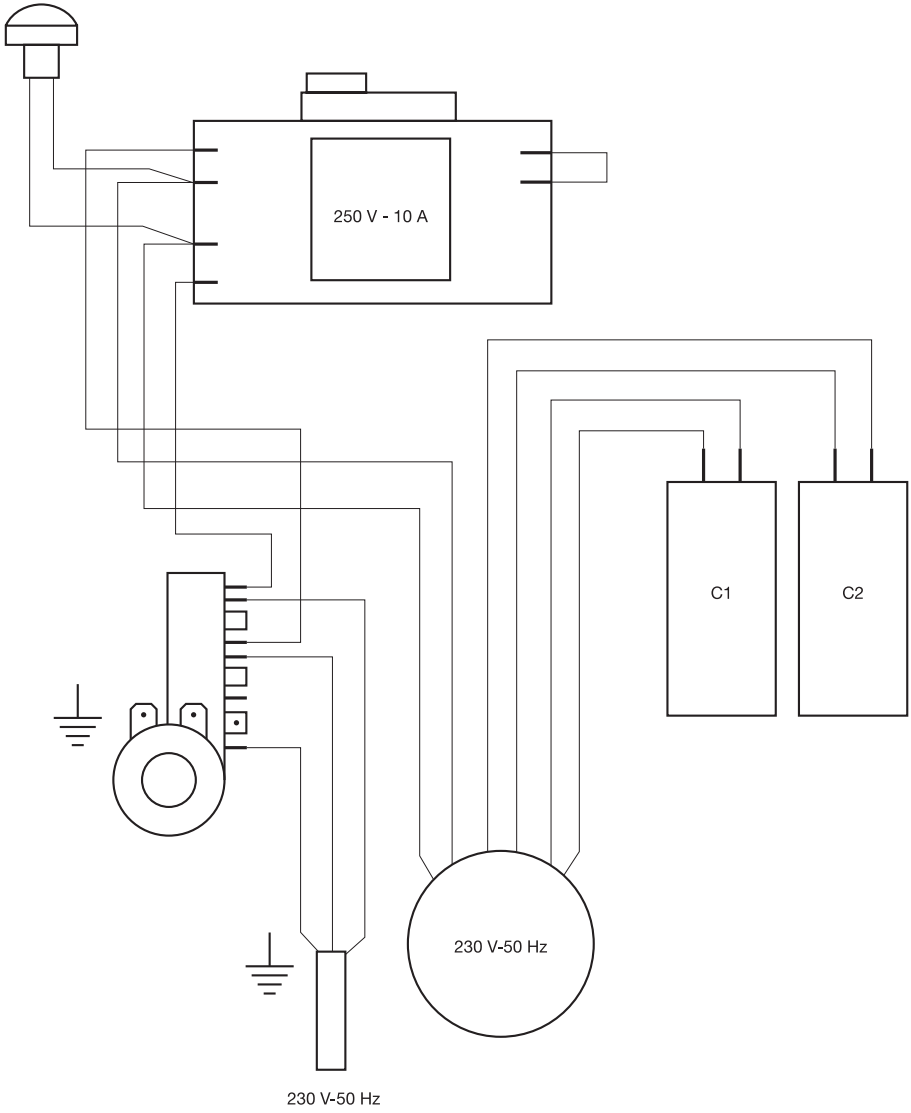
IDM-34601801700.pdf

HS/250 - H/300 - HS/300 (1 Phase)



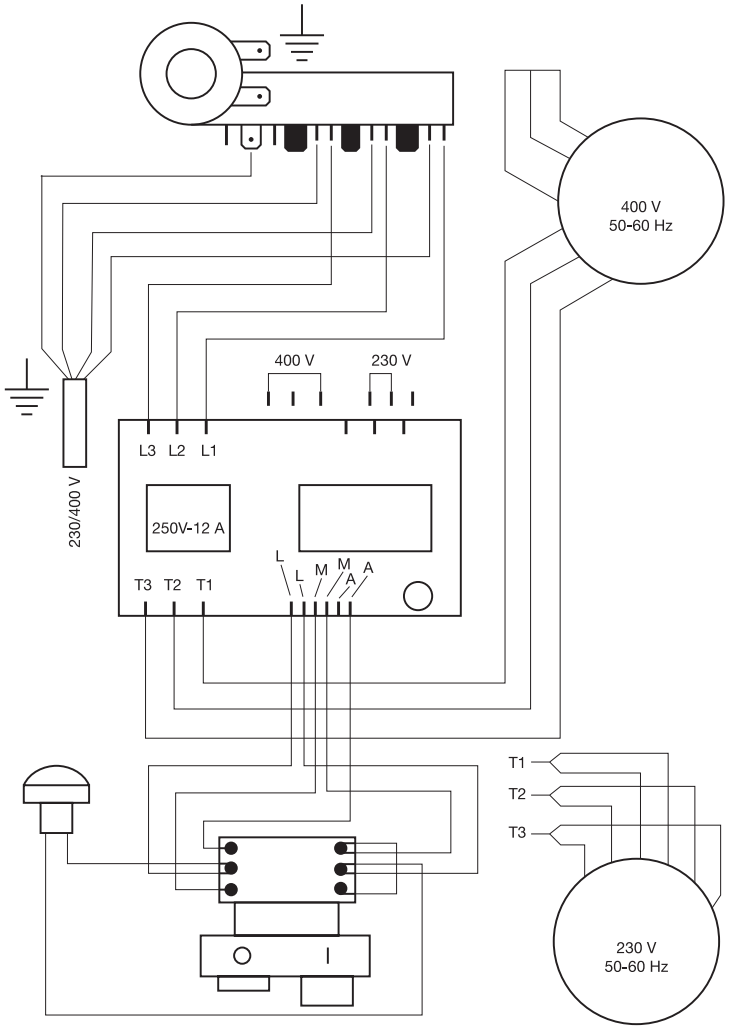
IDM-34601801800.pdf

H/300 - H/330 - H/350 - H/370 - HL/300 - K/300 - K/330 - K/350 - K/370 (1 Phase)

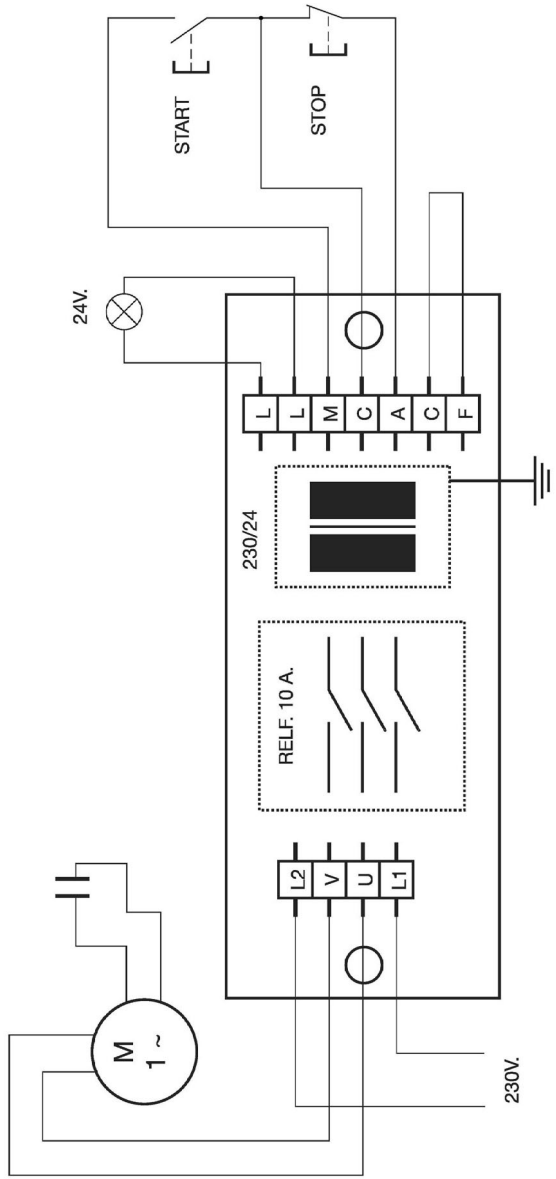


IDM-34601801900.pdf

H/220 - H/250 - H/275 - H/300 - H/330 - H/350 - H/370 - HL/300 - HS/300 K/300 - K/330 - K/350 - K/370 (3 Phase)

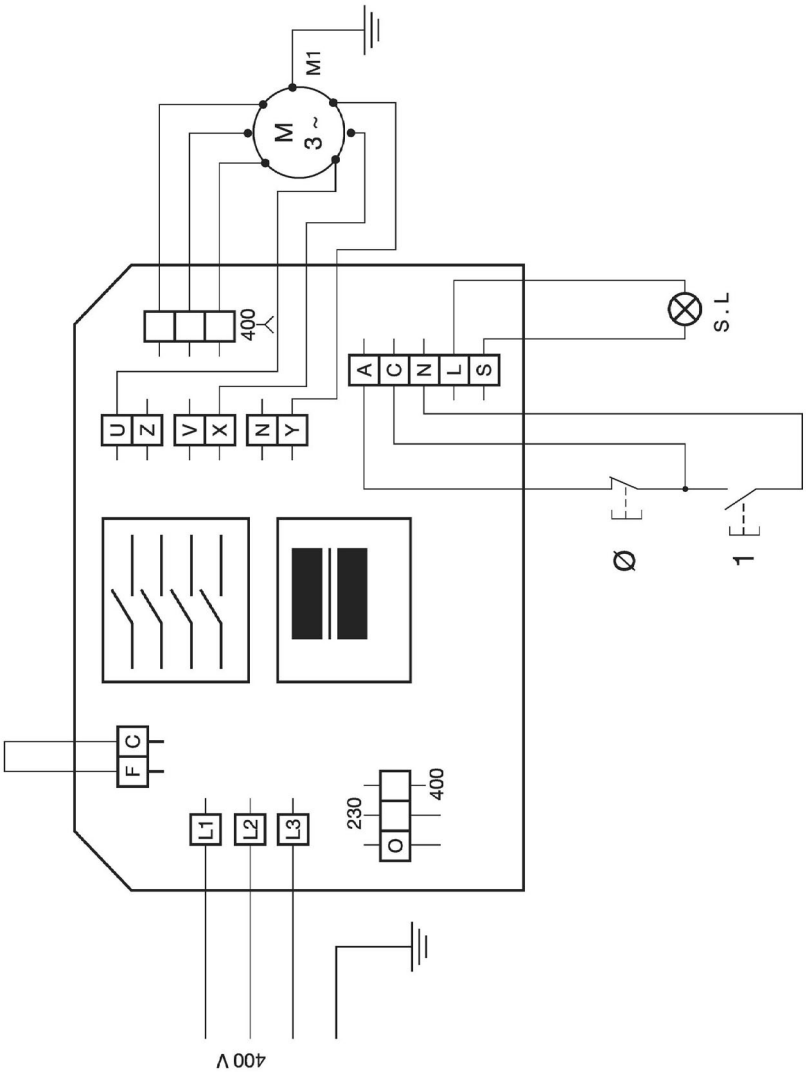


V/300 - V/330 - V/350 - V/370 (1 Phase)



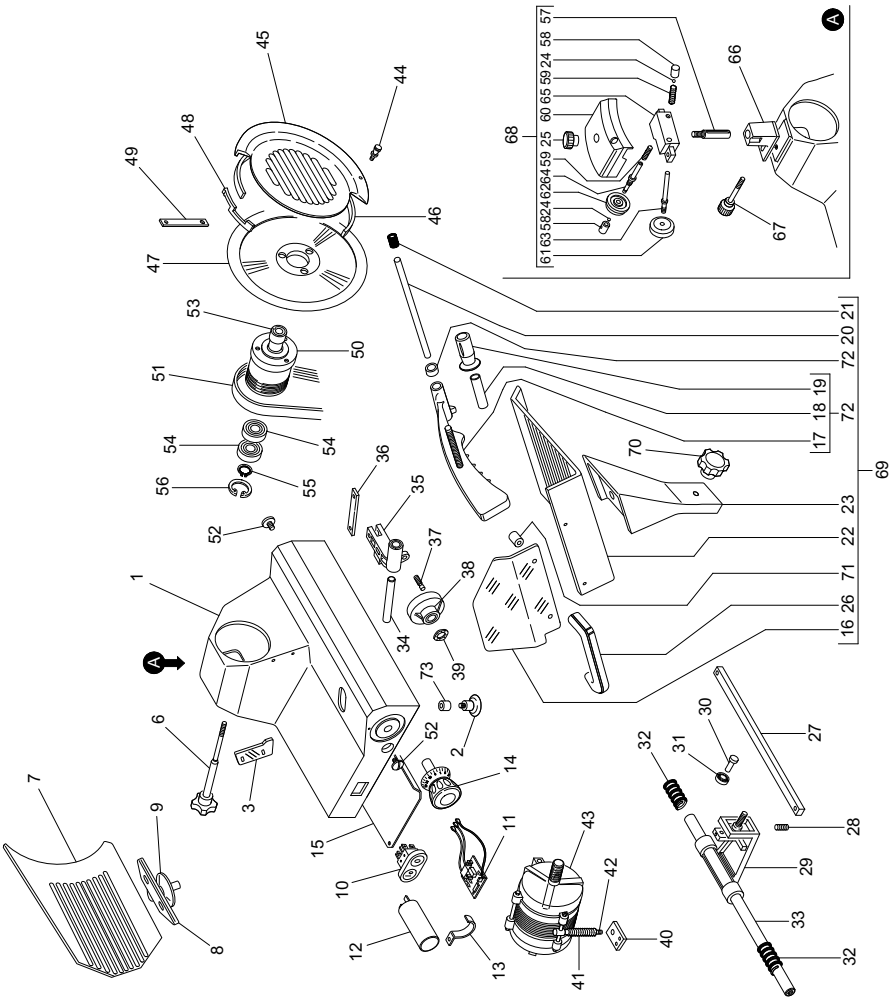
IDM-34601801600.pdf

V/300 - V/330 - V/350 - V/370 (3 Phase)



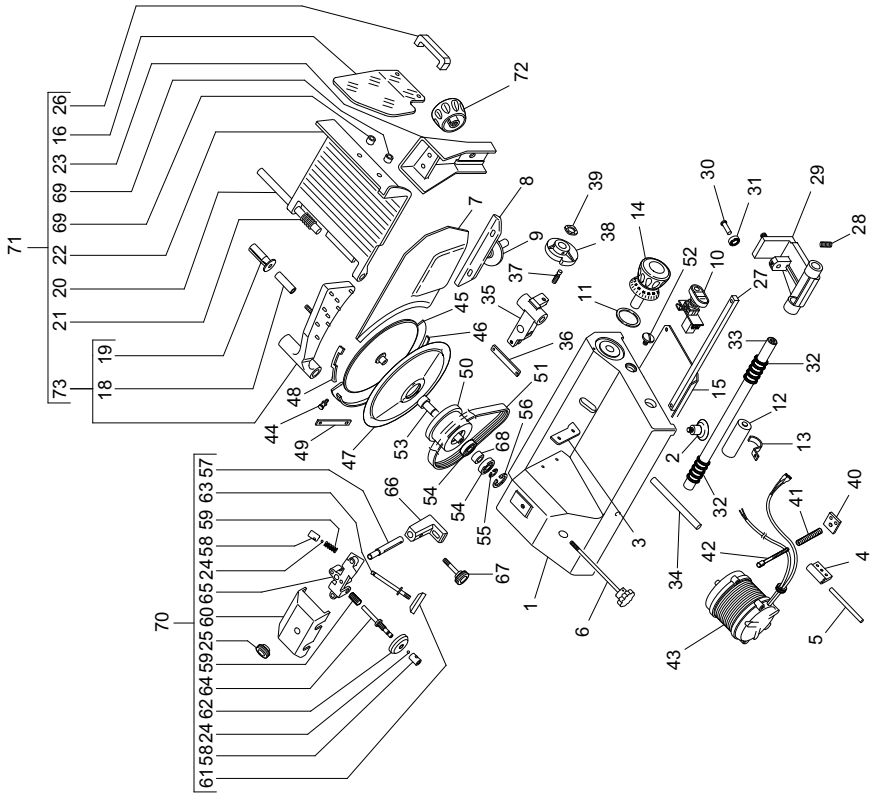
IDM-34601801500.pdf

H/220 - H/250 - HS/250 - H/275



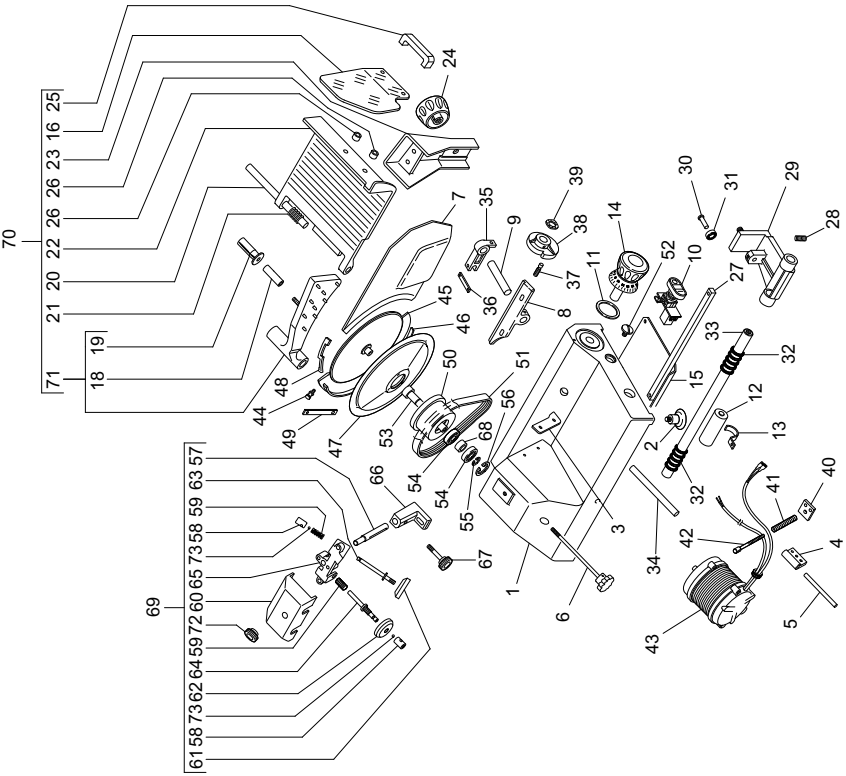
IDM-34601800500.pdf

H/300 - HS/300



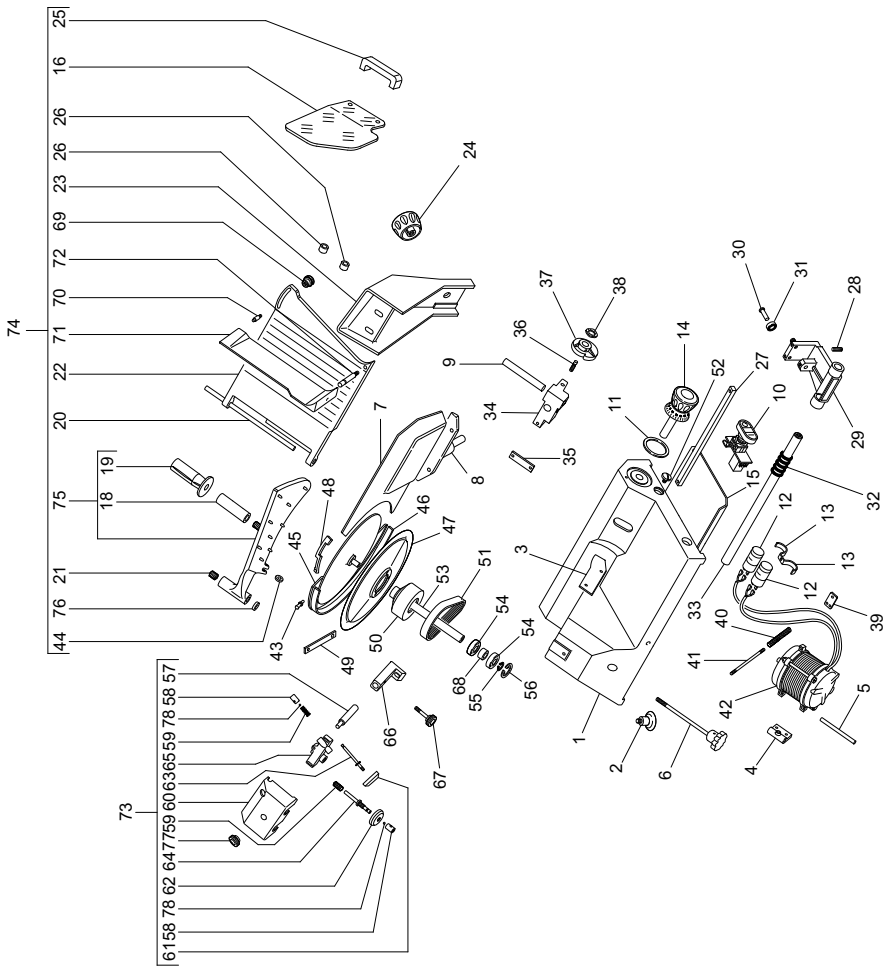
IDM-34601800700.pdf

HL/300 - H/330

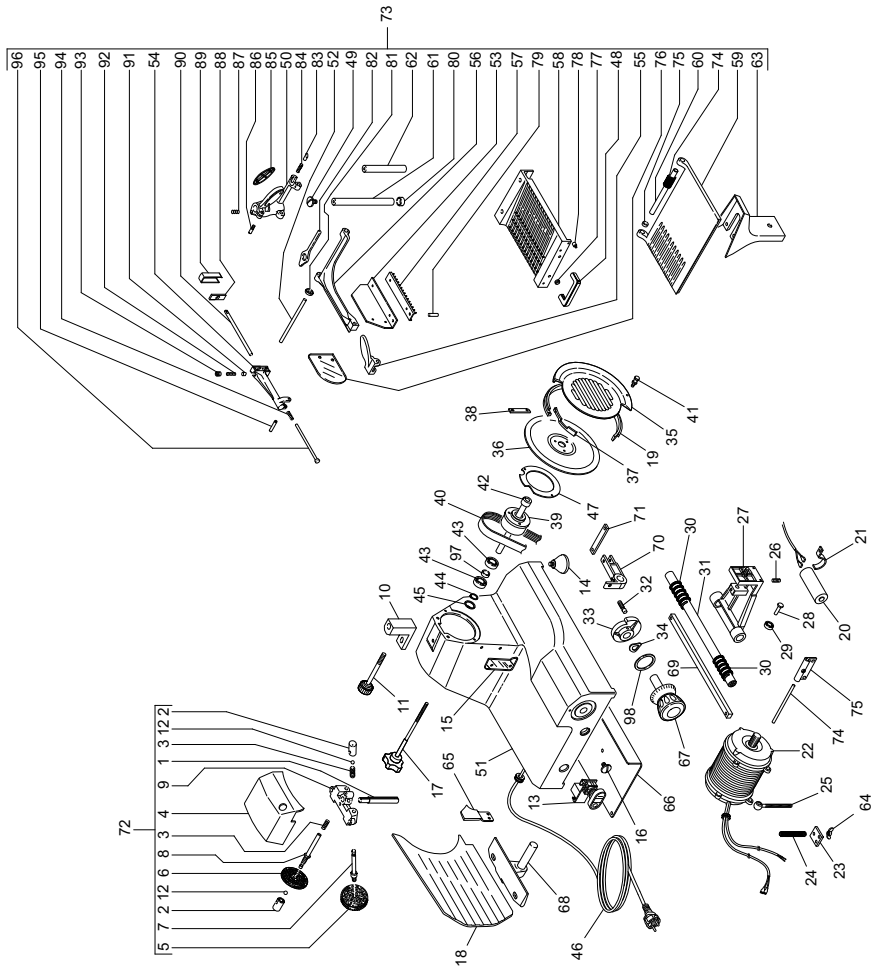


IDM-34601800800.pdf

H/350 - H/370

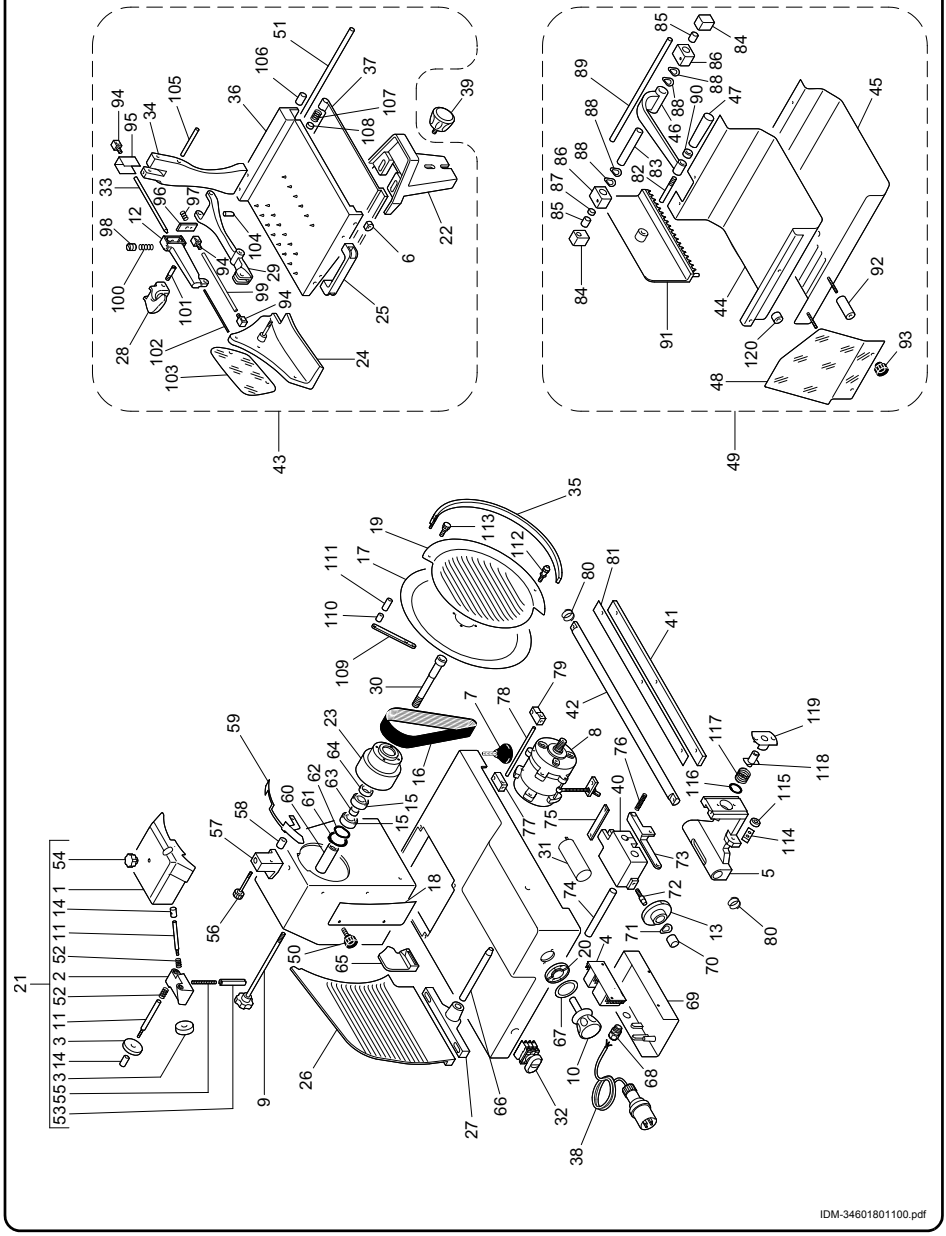

74
25
16
26
26
23
69
72
70
71
22
20
24
7
8
9
34
35
36
37
38
11
14
52
27
10
30
31
28
29
32
15
12
13
13
12
39
33
40
41
42
5
4
6
2
1
3
75
19
18
48
46
47
45
21
76
44
43
49
50
53
51
54
54
68
55
56
66
67
73
57
58
78
59
63
65
60
59
64
77
62
78
61
58

V/250

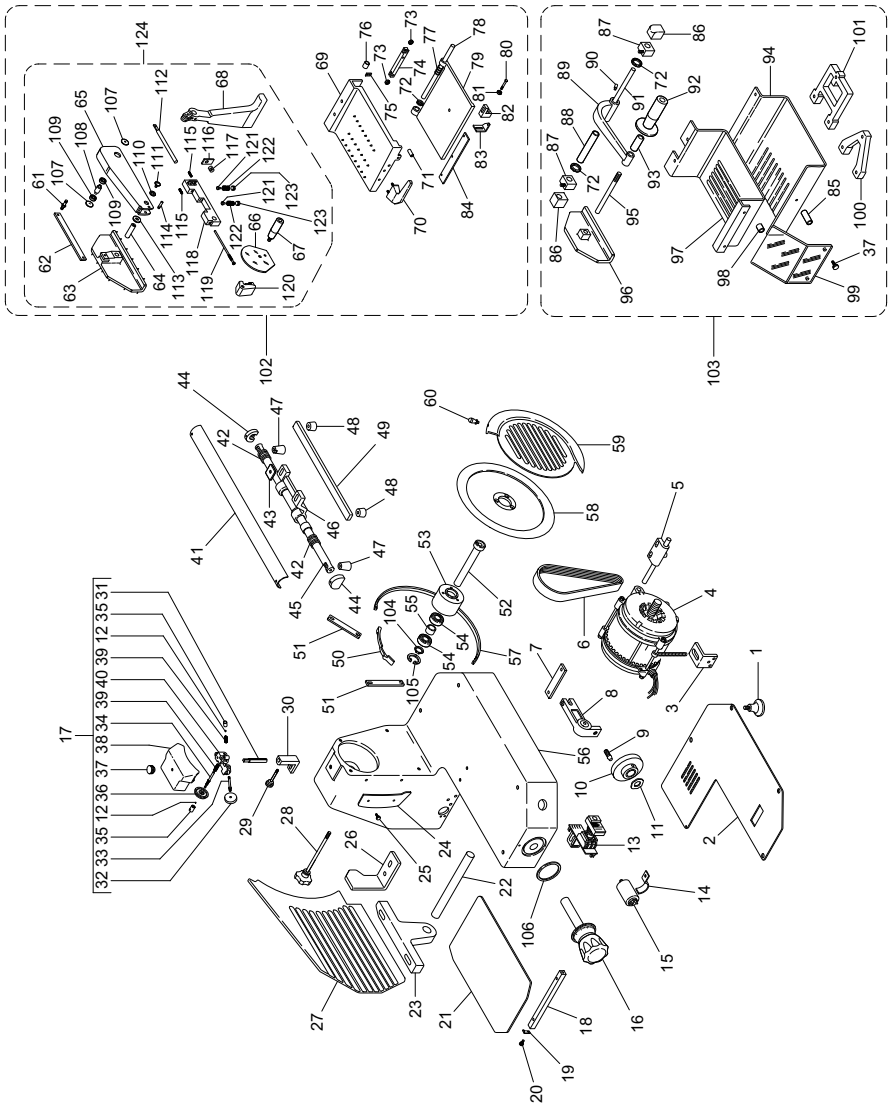


IDM-34601801000.pdf

V/300 - V/330 - V/350 - V/370

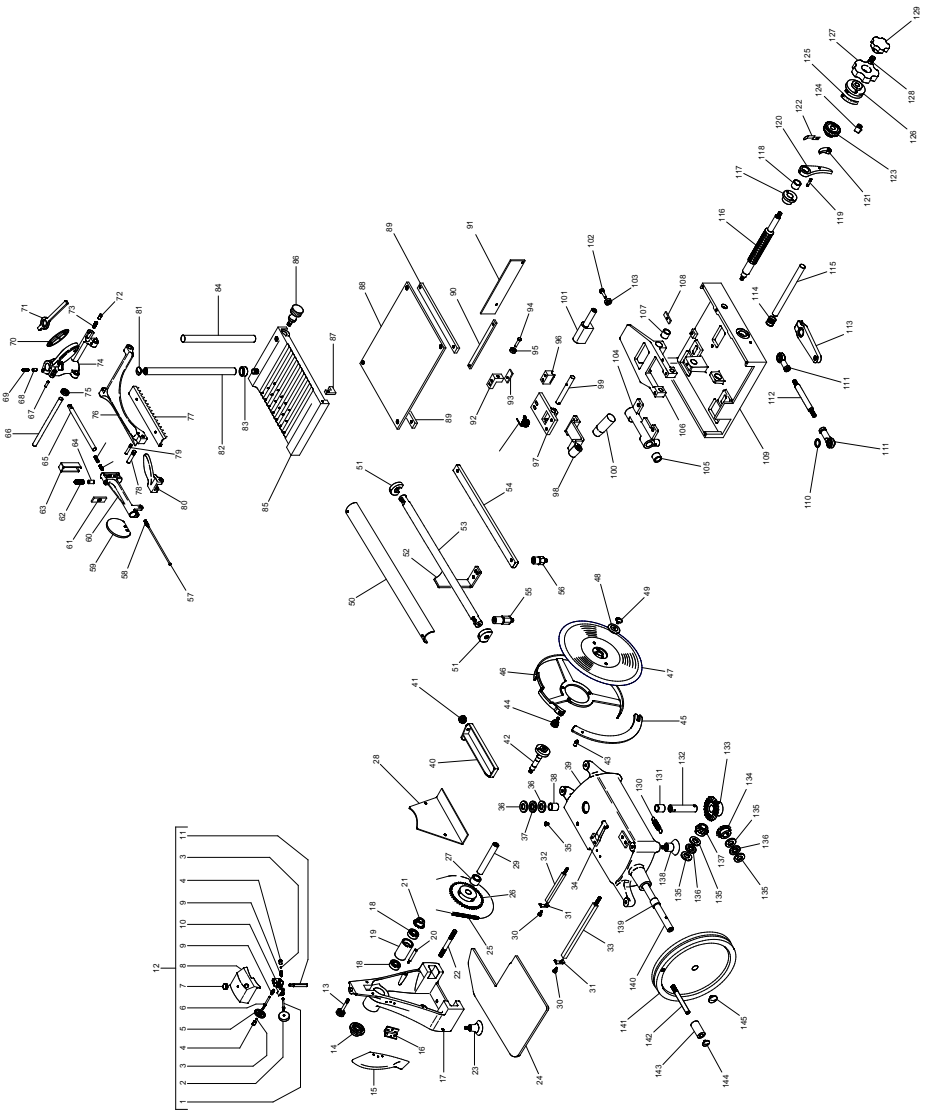


K/300 - K/330 - K/350 - K/370



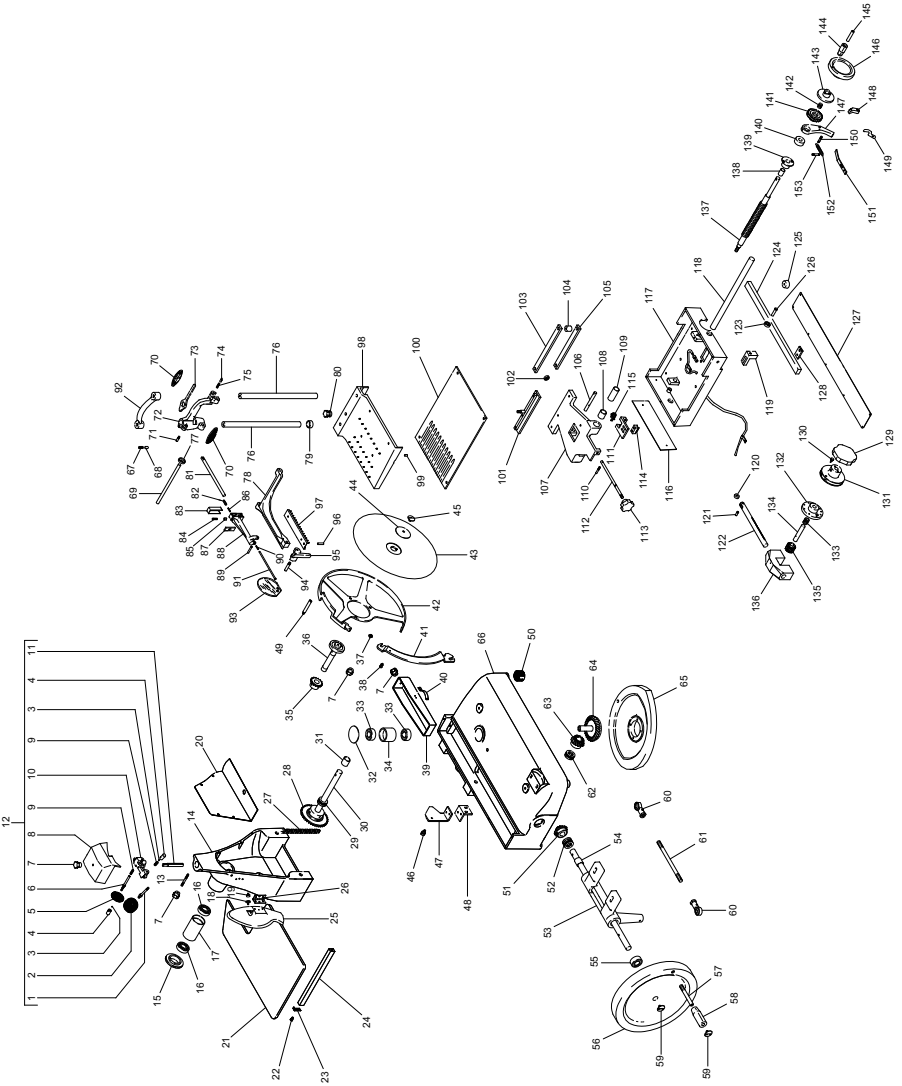
IDM-34601801200.pdf

VV/300



IDM-34601801300.pdf

VV/350



IDM-34601801400.pdf

CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA -A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. -A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem m űködnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. -A jótállás belüli szolgáltatást az eladó vegzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. -A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. -Ez a jótállás helyettesit és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerz ődés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyitva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευάστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη. - Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα που πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη ανεμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.

Via Sandro Pertini, 29
47826 Villa Verucchio – Rimini (Italy)
e-mail: mail@fimarspa.it
http://www.fimarspa.it